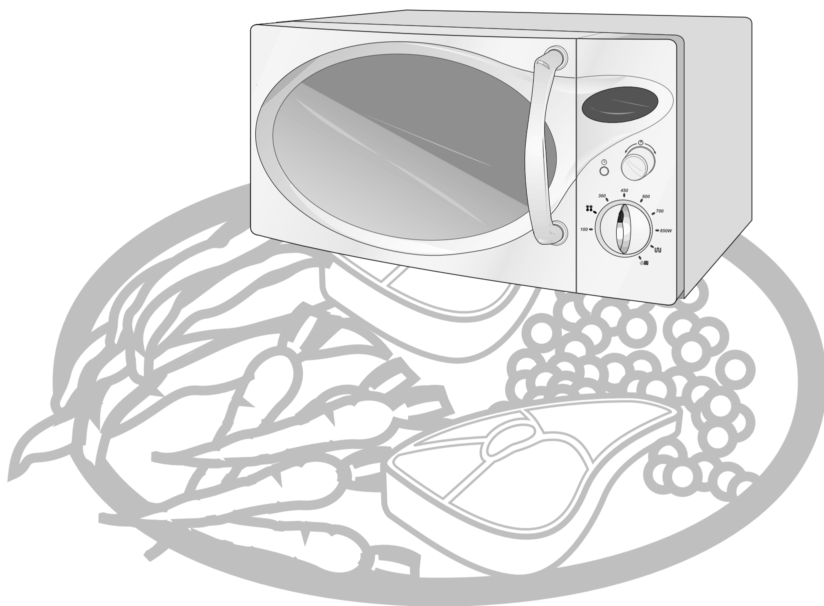


MIKROVÅGSUGN
CE2727NC

Bruksanvisning och tillagningsråd

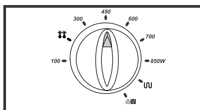


Code No.: DE68-01787G

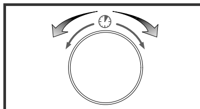
Snabbguide



Om du vill tillaga mat

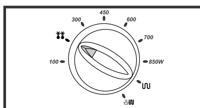


1 Ställ in maten i ugnen.
Välj effektläge med vredet för **EFFEKTLÄGE**.

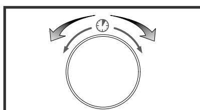


2 Välj tillagningstid med ratten för **tidsinställning** ( ).
Resultat: Tillagningen startar efter ca två sekunder.

Om du vill tina upp mat

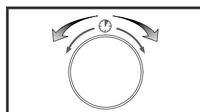


1 Ställ vredet för **EFFEKTLÄGE** på symbolen för **upptining** ( ).



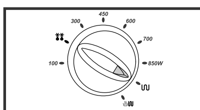
2 Välj tillagningstid med ratten för **tidsinställning** ( ).
Resultat: Upptiningen startar efter ca två sekunder.

Om du vill ändra tillagningstiden

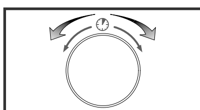


Låt maten stå kvar i ugnen.
Vrid ratten för **tidsinställning** ( ) till önskad tid.

Om du vill grilla mat



1 Ställ vredet för **EFFEKTLÄGE** på symbolen för grillning ( ).



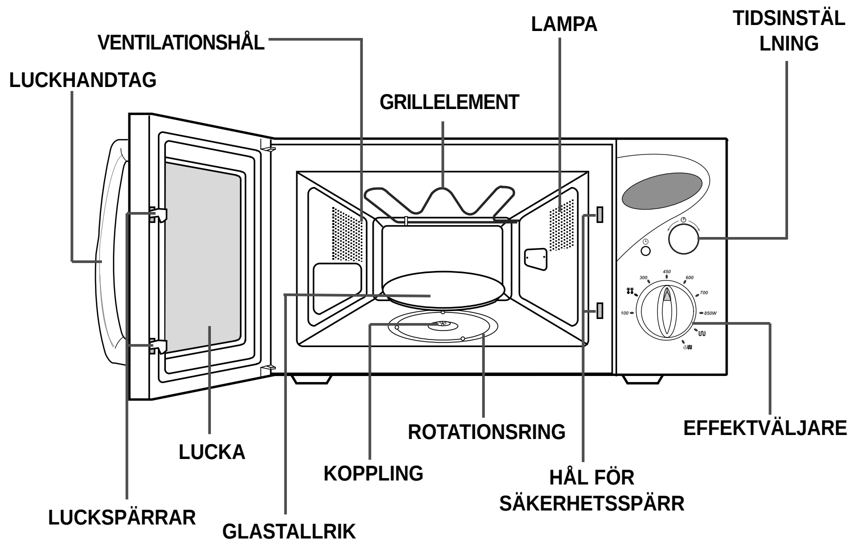
2 Ställ ratten för **tidsinställning** ( ) på önskad tid.
Resultat: Grillningen startar efter ca två sekunder

Innehåll



Ugn


SW


VENTILATIONSHÅL
LAMPA
TIDSINSTÄL
LNING
LUCKHANDTAG
GRILLELEMENT
ROTATIONSRING
EFFEKTVÄLJARE
LUCKA
KOPPLING
HÅL FÖR
SÄKERHETSSPÄRR
LUCKSPÄRRAR
GLASTALLRIK

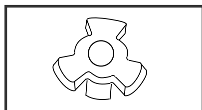
Kontrollpanel



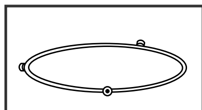
Tillbehör



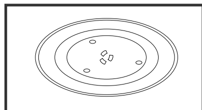
Beroende på vilken modell du har köpt ingår flera tillbehör som kan användas på olika sätt.



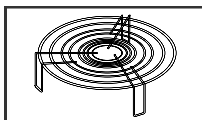
1 **Koppling,** monterad på motoraxeln i botten av ugnen.
Syfte: Kopplingen driver glastallriken runt.



2 **Rotationsring,** placeras mitt i ugnen.
Syfte: Glastallriken vilar på rotationsringen.



3 **Glastallrik,** placeras på rotationsringen så att dess centrum passas in i kopplingen.
Syfte: Glastallriken är den yta som normalt används vid tillagningen; den kan lätt tas ut och rengöras.



4 **Metallgaller,** placeras på glastallriken.
Syfte: Metallgallret kan användas vid grillning och kombinationstillagning.



ANVÄND INTE mikrovågsugnen utan rotationsringen och glastallriken.

Så använder du denna bruksanvisning

SW

Du har just köpt en mikrovågsugn från SAMSUNG. Denna bruksanvisning innehåller en mängd värdefull information om användningen av din mikrovågsugn:

- ***Säkerhetsföreskrifter***
- ***Lämpliga tillbehör och kokkärl***
- ***Praktiska matlagningsråd***

På omslagets insida finns en snabbguide som förklarar fyra grundläggande funktioner:

- ***Tillagning av mat***
- ***Upptining av mat***
- ***Grillning av mat***
- ***Förlängning av tillagningstiden***

I början av bruksanvisningen finns bilder av ugnen och kontrollpanelen, där du lätt hittar rätt knapp och vred.

I steg-för-steg-anvisningarna används fyra olika symboler.

			
Viktigt	**Anmärkning**	**Varning**	**Vrid**

FÖRESKRIFTER FÖR ATT UNDVIKA RISKEN ATT UTSÄTTAS FÖR SKADLIG MIKROVÅGSENERGI

Om du inte följer nedanstående säkerhetsanvisningar kan du bli utsatt för skadlig mikrovågsenergi.

(a) Du får inte under några omständigheter försöka starta mikrovågsugnen med öppen lucka. Försök inte ändra på säkerhetslåsen (luckspärrarna) eller sätta in något i säkerhetslåsens hål.

(b) Placera aldrig något föremål mellan ugnsluckan och ugnens framsida. Låt inte matrester eller rengöringsmedel samlas på tätningsytorna. Se noga till att luckan och tätningsytorna hålls rena. Torka rent efter användning, först med en fuktig trasa, därefter med en mjuk, torr trasa.

(c) Använd inte ugnen om den är skadad. Se först till att den repareras av en kvalificerad mikrovågsservicetekniker som utbildats av tillverkaren.

Det är ytterst viktigt att ugnsluckan stängs ordentligt och att det inte finns skador på
(1) luckan, lucktätningarna eller tätningsytorna
(2) gångjärnen (trasiga eller lösa)
(3) nätsladden

(d) Ugnen får inte ändras eller repareras av någon annan än en mikrovågsservicetekniker med rätt kvalifikationer och utbildad av tillverkaren.

Säkerhetsföreskrifter



Viktiga säkerhetsinstruktioner.
Läs noggrant igenom instruktionerna och spara dem för framtida bruk.
Innan du lagar mat eller värmer flytande livsmedel i din mikrovågsugn, ska du kontrollera att följande säkerhetsåtgärder har vidtagits.

1. **ANVÄND INGA** kokkärl eller köksredskap av metall i mikrovågsugnen:
- Kastruller, skålar eller fat av metall
- Porslin med guld- eller silverdekorationer
- Grillspett, gafflar osv.

Orsak: Elektriska ljusbågar och gnistor kan uppstå, vilket kan skada ugnen.

2. **VÄRM INTE:**
- Lufttäta eller vakuumförslutna flaskor, burkar eller påsar.
  T.ex. barnmatsburka
- Lufttäta matvaror.
  T.ex. ägg, nötter i skal, tomater

Orsak: Det ökade trycket kan få dem att explodera.
Råd: Ta av lock och stick hål på skinn, påsar osv.

3. **STARTA INTE** mikrovågsugnen när den är tom.
Orsak: Ugnens väggar kan skadas.
Tips: Låt alltid ett glas vatten stå kvar i ugnen.
Vattnet absorberar mikrovågorna om du av misstag startar ugnen när den är tom.

4. **TÄCK INTE** baksidans ventilationshål med tyg eller papper.
Orsak: Tyget eller papperet kan börja brinna, eftersom det kommer ut het luft från hålen.

5. **ANVÄND ALLTID** grytvantar eller grytlappar när du tar ut något från ugnen.
Orsak: Vissa tallrikar och skålar absorberar mikrovågorna. Vidare överförs alltid värme från maten till tallriken eller skålen, som därför blir het.

6. **RÖR INTE** värmeelementet eller ugnens innerväggar.
Orsak: Väggarna kan vara tillräckligt varma för att du ska bränna dig även när tillagningen har avslutats, trots att det inte ser ut så. Låt aldrig brännbart material komma i kontakt med ugnens insidor. Låt ugnen svalna först.

7. För att minska risken för brand i ugnen:
- Förvara aldrig brännbara material i ugnen.
- Ta bort förslutningsremsor med ståltråd från pappers- och plastpåsar.
- Använd inte mikrovågsugnen för att torka tidningar
- Om rök skulle uppstå, ska du låta luckan vara stängd, slå av ugnen och dra ur nätsladden från vägguttaget

Säkerhetsföreskrifter (fortsättning)



8. Var särskilt försiktig när du värmer flytande livsmedel och barnmat.
- ◆ LÅT ALLTID vätskan eller maten stå kvar i ugnen åtminstone 20 sekunder, så att temperaturen utjämnas.
- ◆ Rör om under uppvärmningen, om det behövs, och rör ALLTID om efter uppvärmningen.
- ◆ Var försiktig när du tar ut det som du har värmt upp. Du kan bränna dig, om skålen/flaskan/burken är för varm.
- ◆ Det finns också en risk för fördröjd överkokning och heta stänk.
- ◆ För att förhindra fördröjd överkokning och risken för brännskador, bör du ställa en plastsked eller en glasstav i drycken och röra om före, under och efter uppvärmningen.
  Orsak: Vid uppvärmning av drycker kan kokpunkten fördröjas; det innebär att överkokning och heta stänk kan uppstå efter det att flaskan/burken tagits ut från ugnen. Du kan bränna dig.
- ◆ Om någon skulle bränna sig, ska följande FÖRSTA HJÄLPEN-instruktioner följas:
  - Håll det skadade hudpartiet i kallt vatten i minst 10 minuter.
  - Täck över med ett rent och torrt förband.
  - Smörj inte in med någon kräm, olja eller salva.
- ◆ **FYLL ALDRIG** kärlet ända upp, och välj ett kärl som är bredare upptill än nedtill så motverkar du risken för överkokning. Flaskor med smal hals kan också explodera om de överhettas.
- ◆ **KONTROLLERA ALLTID** temperaturen på barnmat eller mjölk innan du ger den till barnet.
- ◆ **VÄRM ALDRIG** en nappflaska med nappen på, eftersom flaskan kan explodera om den överhettas.

9. Var noga med att inte skada nätsladden.
- ◆ Lägg inte nätsladden eller stickkontakten i vatten, och håll den borta från varma föremål.
- ◆ Använd inte mikrovågsugnen om nätsladden eller stickkontakten är skadade.

10. Stå på en armlängds avstånd från ugnen när du öppnar luckan.
Orsak: Den heta luften eller ångan kan bränna dig när den släpps ut.

11. Håll ugnens insida ren.
Orsak: Matrester eller fettstänk på väggarna eller botten kan skada färgen och minska ugnens effektivitet.

12. Klickljud kan höras när ugnen används, speciellt vid upptining.
Orsak: Ljudet kan uppstå när den elektriska effekten ändras.
Detta är normalt.

13. Om mikrovågsugnen startas tom, kommer strömmen av säkerhetsskäl att brytas automatiskt. Den kan åter användas på normalt sätt efter minst 30 minuter.

VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER

Vid tillagning och uppvärmning i engångsmaterial och brännbara material bör du titta in genom luckans fönster då och då.

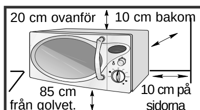
VIKTIGT

Små barn får **ALDRIG** tillåtas använda mikrovågsugnen eller leka med den. De bör inte heller lämnas utan tillsyn i närheten av mikrovågsugnen då den används. Sådant som barn kan intressera sig för ska inte förvaras eller gömmas ovanför ugnen.

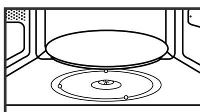
SW

Installera mikrovågsugnen

Placera ugnen på en slät, jämn yta som är tillräckligt stabil för att bära dess vikt.



1 När du installerar din ugn,se till att ugnen har tillräcklig ventilation genom att lämna ett utrymme på minst 10 cm bakom ugnen och på sidorna,20 cm ovanför ugnen och 85cm från golvet.



2 Ta bort allt förpackningsmaterial inuti ugnen.
Sätt in rotationsringen och glastallriken.
Kontrollera att glastallriken kan rotera fritt.

3 Denna mikrovågsugn måste placeras så att kontakten är tillgänglig.

✻ **Blockera aldrig** ventilationshålen. Det kan leda till att ugnen överhettas och automatiskt stängs av. Detta resulterar i att det inte går att använda den förrän den har svalnat ordentligt.

✻ För att förhindra personskador bör kabeln anslutas till ett jordat, 230 Volt, 50 Hz, AC uttag. Om kabeln till denna hushållsapparat skadas, måste den bytas ut av tillverkaren, tillverkarens servicerepresentant eller en behörig elektriker för att förhindra fara vid användning.

✻ **Installera ej** mikrovågsugnen i en varm eller fuktig omgivning, t ex intill en traditionell ugn eller ett värmeelement. Respektera de ovan angivna kraven på nätspänning. En ev. förlängningssladd måste uppfylla samma krav som ugnens sladd. Torka av ugnens insida och lucktätningen med en fuktig trasa innan du använder mikrovågsugnen första gången.

Ställa in klockan

Mikrovågsugnen har en inbyggd klocka. Tiden kan visas i antingen 24-timmars- eller 12-timmarsformat. Klockan måste ställas in

- ***när ugnen tas i bruk första gången***
- ***efter ett strömavbrott***



➢ Glöm inte ställa om klockan vid övergång till och från sommartid.

1

Om du vill ha ...	Tryck då på knappen ...
24-timmarsvisning	En gång
12-timmarsvisning	Två gånger

2 Ställ in rätt timme med ratten för **tidsinställning ( )**.

3 Tryck på knappen **( ).**

4 Ställ in rätt minut med ratten för **tidsinställning ( )**.

5 Tryck på knappen **( ).**

SW

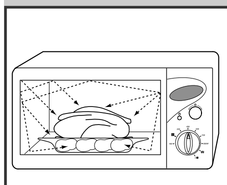
Så fungerar en mikrovågsugn

Mikrovågor är högfrekventa elektromagnetiska vågor. Den energi som frigörs gör det möjligt att koka eller värma upp mat utan att form eller färg förändras.

Du kan använda mikrovågsugnen till:

- ***Upptining***
- ***Tillagning***
- ***Uppvärmning***

<u>Tillagningsprincip</u>



1 Mikrovågorna som alstras av magnetronen fördelas likformigt, eftersom maten roterar på glastallriken. På så vis värms maten jämnt.

2 Mikrovågorna absorberas av maten till ett djup av ca 2,5 cm. Kokningen fortsätter sedan när värmen sprids inuti maten.

3 Tillagningstiderna varierar beroende på vilken behållare som används och på matens egenskaper:

- Kvantitet och täthet
- Vattenhalt
- Starttemperatur (kall eller rumstempererad)



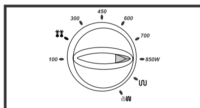
Eftersom det inre av livsmedlen kokas genom värmespridning, fortsätter tillagningen även efter det att du tar ut maten ur ugnen. Den ståtid (efterkokning) som anges i recept och i denna bruksanvisning måste därför respekteras, så att

- maten tillagas jämnt och ända in i mitten
- temperaturen blir densamma rakt igenom maten

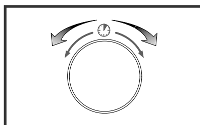
Kontrollera att uhnen fungerar rätt

Följande enkla metod ger dig möjlighet att kontrollera att ugnen alltid fungerar rätt.

Öppna ugnsluckan genom att dra i handtaget på dess högra sida. Ställ en skål vatten på glastallriken. Stäng luckan.



1 Ställ in högsta effektläget med vredet för för **EFFEKTLÄGE**.



2 Ställ tiden på 4-5 minuter med ratten för för **tidsinställning ( )**.
<u>Resultat:</u> Lampan i ugnen börjar lysa och glastallriken roterar.
1) Tillagningen startar, och när den är klar ger ugnen fyra ljudsignaler.
2) En påminnelsesignal hörs sedan 3 gånger (en gång per minut).
3) Aktuell tid visas åter.



Ugnen måste vara ansluten till ett lämpligt vägguttag. Glastallriken måste vara på sin plats i ugnen. Om ett annat effektläge än det högsta används, tar det längre tid innan vattnet kokar.

Om du är osäker eller problem uppstår



Om något av problemen i nedanstående lista uppstår, prova då de föreslagna lösningarna.

- Följande är normalt.
  - Fukt kondenseras i ugnen
  - Luft strömmar kring luckan och runt ugnens yttersidor
  - Ljus reflekteras kring luckan och runt ugnens yttersidor
  - Ånga tränger ut genom luckspringorna och ventilationshålen.

- Ugnen startar inte när du vrider på ratten för **tidsinställning** ( ).
  - Är luckan ordentligt stängd?

- Maten är inte alls kokt
  - Har du ställt in tiden korrekt?
  - Är luckan stängd?
  - Har du överbelastat eluttagen och orsakat att en säkring gått eller en brytare löst ut?

- Maten är antingen för lite eller för mycket kokt
  - Ställde du in rätt tillagningstid för detta slags mat?
  - Valde du rätt effektläge?

- Gnistor och knastrande ljud i ugnen (ljusbågar)
  - Har du ställt in ett fat med metalldekorationer?
  - Har du glömt en gaffel eller annat metallredskap i ugnen?
  - Ligger aluminiumfolie alltför nära innerväggarna?

- Ugnen stör radio eller TV
  - Mindre störningar i TV eller radio kan uppstå medan ugnen används. Detta är normalt. Lös problemet genom att placera ugnen på större avstånd från TV, radio och antenner.
  - Om störningar upptäcks av ugnens mikroprocessor, kan teckenfönstret nollställas. Detta problem löses genom att du drar ut stickproppen ur vägguttaget och sätter tillbaka den. Ställ in klockan igen.

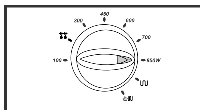
➢ Om ovanstående råd inte löser problemet, kontakta då den lokala återförsäljaren eller SAMSUNGs serviceavdelning.

SW

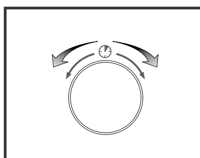
Tillagning/Uppvärmning

Här förklaras metoden för tillagning och uppvärmning av mat.
KONTROLLERA ALLTID inställningarna innan du lämnar ugnen utan tillsyn.

Placera först maten mitt på glastallriken. Stäng luckan.



1 Ställ in högsta effektläget med vredet för för **EFFEKTLÄGE.**
(HÖGSTA EFFEKT: 850 W)



2 Ställ in tiden med ratten för för **tidsinställning ( )** .
Resultat: Lampan i ugnen börjar lysa och glastallriken roterar.
1) Tillagningen startar, och när den är klar avger ugnen fyra ljudsignaler.
2) En påminnelsesignal hörs sedan 3 gånger (en gång per minut).
3) Aktuell tid visas åter.



Starta aldrig mikrovågsugnen när den är tom.



Du kan ändra effektläget under tillagningen med vredet för för **EFFEKTLÄGE**.

Effektlägen

Du kan välja mellan följande effektlägen.

Effektläge	Effekt	
	Mikrovågor	Grill
HÖG	850 W	
UPPVÄRMNING	700 W	
MEDELHÖG	600 W	
MEDEL	450 W	
MEDELLÅG	300 W	
UPPTINING ( )	180 W	
LÅG/VARMHÅLLNING	100 W	
GRILL	-	1100 W
KOMBINATION ( )	850W (27%)	1100 W (73%)

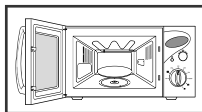


- Om du väljer ett högre effektläge måste tillagningstiden minskas.
- Om du väljer ett lägre effektläge måste tillagningstiden ökas.

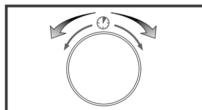
Stoppa tillagningen

SW

Du kan stoppa tillagningen när som helst för att kontrollera maten.



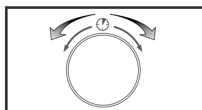
1 Tillfälligt stopp: Öppna luckan.
Resultat: Tillagningen stoppas. Du återupptar tillagningen genom att stänga luckan.



2 Definitivt stopp: Vrid ratten för **tidsinställning ( )** åt vänster.
Teckenfönstret visar nu “: 0 ”.



Ändra tillagningstiden

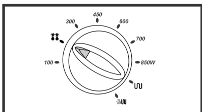


Du ändrar den återstående tillagningstiden med ratten för för **tidsinställning ( )**.
Om du vill öka eller minska tiden medan tillagningen pågår, vrider du ratten åt höger eller vänster.

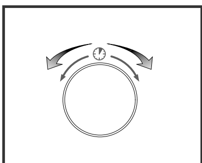
Manuell upptining av mat

Funktionen för upptining ger dig möjlighet att tina upp kött, fågel och fisk.

Placera först den djupfrysta maten mitt på glastallriken och stäng luckan.



1 Vrid vredet för **EFFEKTLÄGE** till symbolen för **upptining** ( ).



2 Vrid ratten för **tidsinställning ( )** till önskad tid.
Resultat: Lampan i ugnen börjar lysa och glastallriken roterar.
1) Tillagningen startar, och när den är klar avger ugnen fyra ljudsignaler.
2) En påminnelsesignal hörs sedan 3 gånger (en gång per minut).
3) Aktuell tid visas åter.

➢ Använd bara mikrovågssäkra kärl.

Ställa in värmeelementets läge

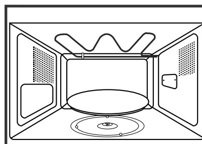
SW

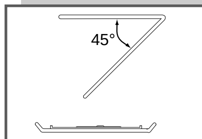
Värmeelementet används till grillning. Det kan ställas in i två lägen:

- ***Vågrätt för grillning eller för tillagning med kominerad användning av mikrovåg och grillning***



Ändra värmeelementets inställning bara när det är kallt. Ta inte i för hårt när du ställer in det lodrätt.



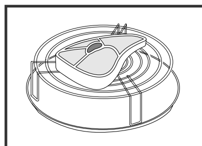


Om du ska ställa in värmeelementet i	**Gör så här:**
vågrätt läge (grill eller kombinationen mikrovåg + grill)	◆ Dra värmeelementet mot dig ◆ Skjut det uppåt tills det är parallellt med ugnens tak

När du gör ren ugnen inuti är det praktiskt att dra ner värmeelementet 45° och göra rent det.

Val av tillbehör

Använd kärl som är mikrovågssäkra; använd inte plastbehållare, plasttallrikar, pappersmuggar, handdukar o d.



Om du ska använda kombinerad tillagning (grill och mikrovåg) måste du använda kärl som är mikrovågssäkra och ugnseldfasta. Kärl och redskap av metall kan skada ugnen.

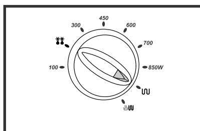


Mer information om lämpliga kokkärl och redskap finns i avsnittet Råd om kokkärl på sidan 19.

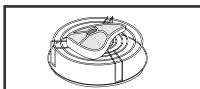
Grillning



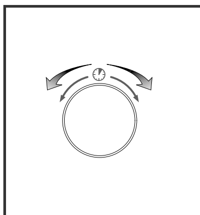
Med grillen kan du snabbt värma och bryna mat utan att använda mikrovågor. Ett grillgaller medföljer mikrovågsugnen.



1 Förvärm grillen till angiven temperatur genom att vrida vredet för effektläge till symbolen för grillning ( ) och ratten för **tidsinställning ( )** till lämplig tid.



2 Öppna luckan och placera maten på gallret.



3 Ställ in tiden med ratten för **tidsinställning ( )**.

Resultat: Lampan i ugnen börjar lysa och glastallriken roterar.

1) Tillagningen startar, och när den är klar avger ugnen fyra ljudsignaler.
2) En påminnelsesignal hörs sedan 3 gånger (en gång per minut).
3) Aktuell tid visas åter.



Bry dig inte om ifall värmen slås på och av under grillningen.
Det sker för att förhindra att ugnen blir överhettad.



Använd **ALLTID** grytvantar när du berör tallrikarna i ugnen, eftersom de blir mycket heta.
Se till att värmeelementet är vågrätt inställt.

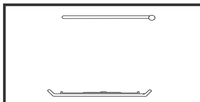
Kombinerad användning av mikrovågor och grill

SW

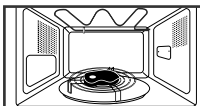
Du kan också kombinera mikrovågstillagning med grillen. Då får du en snabb tillagning och bryning samtidigt.



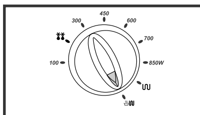
- Använd **ALLTID** kärl som är både mikrovågssäkra och ugnseldfasta. Kärl av glas eller porslin är idealiska, eftersom de låter mikrovågorna tränga igenom maten lika mycket från alla håll.
- Använd **ALLTID** grytvantar när du berör tallrikarna i ugnen, eftersom de blir mycket heta.



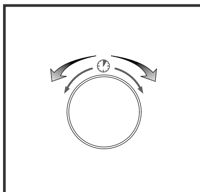
1 Se till att värmeelementet är vågrätt inställt; se sidan 16 för mer information.



2 Öppna ugnsluckan. Lägg maten på gallret och placera gallret på glastallriken. Stäng luckan.



3 Vrid EFFEKTLÄGE till önskad effektnivå ( ).



4 Ställ in tiden med ratten för **tidsinställning ( )**.
<u>Resultat:</u> Lampan i ugnen börjar lysa och glastallriken roterar.
1) Tillagningen startar, och när den är klar avger ugnen fyra ljudsignaler.
2) En påminnelsesignal hörs sedan 3 gånger (en gång per minut).
3) Aktuell tid visas åter.

Råd om kokkärl

SW

När man tillagar mat i mikrovågsugn måste mikrovågorna kunna tränga in i maten utan att reflekteras eller absorberas av den skål eller motsvarande som används.
Därför måste kokkärlet väljas med omsorg. Om det är märkt "mikrovågssäkert" kan du vara lugn.
Följande tabell är en lista på olika kokkärl osv. där du kan se om de kan användas och i så fall hur.

Kokkärl	Mikrovågssäker	Kommentarer
Aluminiumfolie	✓ ✗	Små bitar kan användas för att skydda vissa delar av maten från att upphettas alltför mycket. Ljusbågar kan uppstå om folien ligger alltför nära en innervägg eller om alltför mycket folie används.
Brynplatta	✓	Förvärm inte mer än åtta minuter.
Porslin och keramik	✓	Porslin, keramik, glaserat lergods och benporslin är vanligen lämpliga, dock ej om de har metall dekororationer.
Engångsartiklar av polyesterplast eller papp	✓	Vissa frysta livsmedel är förpackade i sådant material.
Snabbmatsförpackningar		
• Polystyrenmuggar och -kärl	✓	Kan användas för att värma upp mat. Överhettning kan leda till att polystyren smälter.
• Papperspåsar och tidningspapper	✗	Kan fatta eld.
• Returpapper och material med metalltrådar	✗	Kan orsaka ljusbågar.
Glas		
• Ugnseldfast	✓	Kan användas, dock ej om det har metall dekorationer.
• Finare glas	✓	Kan användas för att värma upp mat och dryck. Ömtåligt glas kan spricka eller gå sönder om det upphettas hastigt.
• Glasburkar	✓	Locket måste tas av.
Metall		
• Tallrikar och fat	✗	Endast lämpliga för uppvärmning.
• Påsförslutningar med ståltråd	✗	
Papper		
• Tallrikar, muggar, servetter och hushållspapper	✓	Kan orsaka ljusbågar eller brand. Kan användas vid korta tillagningstider och vid uppvärmning. Även för att suga upp överflödig fukt.
• Returpapper	✗	
Plast		Kan orsaka ljusbågar.
• Behållare	✓	Särskilt värmetålig termoplast. Vissa andra typer av plast kan missformas och missfärgas vid höga temperaturer. Använd inte melaminplast.
• Plastfolie	✓	Kan användas för att bevara fuktighet. Bör ej komma i kontakt med maten. Var försiktig när folien tas bort, eftersom het ånga frigörs.
• Fryspåsar	✓ ✗	Endast om de är kokbara eller ugnseldfasta. Bör ej vara lufttäta. Stick vid behov hål med en gaffel.
Smörgåspapper	✓	Kan användas för att bevara fuktighet och förhindra stänk.

✓:Rekommenderad **✓✗: Var försiktig** **✗: Osäker**

Råd för tillagningen

SW

MIKROVÅGOR

Mikrovågsenergi tränger in i maten. Den upptas av det vatten, fett och socker som maten innehåller.
Mikrovågorna får molekylerna i maten att röra sig snabbt. Dessa snabba rörelser skapar friktion, som i sin tur resulterar i värme som får maten att koka.

TILLAGNING

Kokkärl för mikrovågstillagning
Kokkärlen måste tillåta mikrovågsenergin att passera för att högsta effektivitet ska uppnås. Mikrovågorna reflekteras av metaller, t.ex. rostfritt stål, aluminium och koppar, men de tränger igenom keramik, glas, porslin och plast, liksom papper och trä. Därför får maten aldrig kokas i metallkärl.

Lämpliga livsmedel för mikrovågstillagning:
Många olika typer av livsmedel passar för mikrovågstillagning, bl.a. färska och frysta grönsaker, frukt, pasta, ris, spannmål, bönor, fisk och kött. Sås, vaniljsås, soppa, ångkokt pudding, fruktkonserver och inläggningar kan också tillagas i en mikrovågsugn. Mikrovågstillagning är allmänt sett idealisk för all mat som normalt skulle tillagas på spisen. Ytterligare exempel är smält smör eller smält choklad (se avsnittet med speciella tips).

Täck över maten
Att täcka över maten under tillagningen är mycket viktigt, eftersom vattnet bildar ånga och bidrar till tillagningsprocessen. Maten kan täckas på olika sätt, t.ex. med en keramiktallrik, ett plastlock eller mikrovågstålig plastfolie.

Ståtider
Efter tillagningen är det viktigt att ge maten en "ståtid" för att temperaturen ska utjämnas i maten.

Tillagningsråd för frysta grönsaker

Använd en lämplig skål av ugnseldfast glas (t.ex. "Pyrex") med lock. Tillaga med locket på under den minimitid som anges i tabellen. Fortsätt tillagningen tills du får det resultat du önskar. Rör om två gånger under kokningen och en gång efteråt. Tillsätt salt, kryddor eller smör efter tillagningen. Täck över grönsakerna under ståtiden.

Grönsak	Mängd	Effekt	Tid (min)	Ståtid (min)	Instruktioner
Spenat	150 g	600 W	4 ½-5 ½	2-3	Tillsätt 15 ml (1 msk) kallt vatten.
Broccoli	300 g	600 W	9-10	2-3	Tillsätt 30 ml (2 msk) kallt vatten.
Ärter	300 g	600 W	7 ½-8 ½	2-3	Tillsätt 15 ml (1 msk) kallt vatten.
Brytbönor	300 g	600 W	8-9	2-3	Tillsätt 30 ml (2 msk) kallt vatten.
Blandade grönsaker (morötter/ärter/majs)	300 g	600 W	7 ½ - 8 ½	2-3	Tillsätt 15 ml (1 msk) kallt vatten.
Kinesisk grönsaksblandning	300 g	600 W	8-9	2-3	Tillsätt 15 ml (1 msk) kallt vatten.

Råd för tillagningen

SW

Tillagningsråd för färska grönsaker

Använd en lämplig skål av ugnseldfast glas (t.ex. "Pyrex") med lock. Tillsätt 30-45 ml kallt vatten (2-3 msk) per 250 g grönsaker, om inte någon annan mängd rekommenderas i tabellen. Tillaga med locket på under den minimitid som anges i tabellen. Fortsätt tillagningen tills du får det resultat du önskar. Rör om en gång under tillagningen och en gång efter. Tillsätt salt, kryddor eller smör efter tillagningen.
Låt sedan grönsakerna stå under lock i 3 minuter.

Tips: Skär de färska grönsakerna i jämnstora bitar. Ju mindre de är, desto fortare blir de färdiga.

Alla färska grönsaker bör tillagas med full mikrovågseffekt (850 W).

Grönsak	Mängd	Effekt	Tid (min)	Ståtid (min)	Instruktioner
Broccoli	250 g 500 g		4-4 ½ 8-8 ½	3	Dela i jämnstora buketter. Vänd stjälkarna mot mitten.
Brysselkål	250 g		5 ½-6 ½	3	Tillsätt 60-75 ml (5-6 msk) vatten.
Morötter	250 g		4 ½-5	3	Skär morötterna i jämntjocka skivor.
Blomkål	250 g 500 g		5-5 ½ 8 ½-9	3	Dela i jämnstora buketter. Skär stora buketter i halvor. Vänd stjälkarna mot mitten.
Zucchini	250 g		3 ½ -4	3	Skär zucchinin i skivor. Tillsätt 30 ml (2 msk) vatten eller en klick smör. Låt koka tills den just börjar mjukna.
Aubergine	250 g		3 ½ -4	3	Skär auberginen i tunna skivor och stänk över 1 matsked citronsaft.
Purjolök	250 g		4 ½ -5	3	Skär purjon i tjocka skivor.
Champinjoner	125 g 250 g		1 ½ -2 3-3 ½	3	Tillaga hela små eller skivade större champin joner. Tillsätt inget vatten. Stänk citronsaft över. Krydda med salt och peppar. Låt rinna av före servering.
Lök	250 g		5 ½ -6	3	Skär löken i skivor eller halvor. Tillsätt endast 15 ml (1 msk) vatten.
Paprika	250 g		4 ½ -5	3	Skär paprikan i tunna skivor.
Potatis	250 g 500 g		4-5 7 ½ -8 ½	3	Väg de skalade potatisarna och skär dem i jämnstora halvor eller fjärdedelar.
Kålrabbi	250 g		5-5 ½	3	Skär kålrabbin i små tärningar.

Råd för tillagningen



Tillagningsråd för ris och pasta

Ris: Använd en stor ugnseldfast glasskål med lock - risets volym fördubblas vid kokningen. Koka under lock.
När kokningen är klar, rör du om och saltar eller kryddar och tillsätter smör. Därefter låter du riset stå under angiven tid.
Obs: Det är möjligt att riset inte har sugit upp allt vatten när tillagningstiden har gått.

Pasta: Använd en stor ugnseldfast glasskål. Tillsätt kokande vatten och en nypa salt, rör om ordentligt. Koka utan lock.
Rör om då och då under och efter tillagningen. Läck på locket under ståtiden, låt rinna av ordentligt efteråt.

Livsmedel	Mängd	Effekt	Tid (min)	Ståtid (min)	Instruktioner
Vitt ris (förbehandlat)	250 g	850 W	16-17	5	Tillsätt 5 dl kallt vatten.
Råris (förbehandlat)	250 g	850 W	21-22	5	Tillsätt 5 dl kallt vatten.
Blandat ris (ris + vildris)	250 g	850 W	17-18	5	Tillsätt 5 dl kallt vatten.
Ris/ veteblandning	250 g	850 W	18-19	5	Tillsätt 4 dl kallt vatten.
Pasta	250 g	850 W	11-12	5	Tillsätt 1 l hett vatten.

Råd för tillagningen



UPPVÄRMNING

Mikrovågsugnen värmer mat på en bråkdel av den tid som krävs med en vanlig ugn eller spis.
Använd effektlägena och uppvärmningstiderna i följande tabell som vägledning. Tiderna i tabellen utgår från vätskor med rumstemperatur, ca +18 till 20°C, eller kalla matvaror med en temperatur på ca +5 till +7°C.

Placering och övertäckning

Undvik att värma stora stycken, t.ex. en stek. De yttre delarna riskerar att värmas för länge och torka ut, innan det inre är riktigt varmt. Att värma små bitar är bättre.

Effektlägen och omröring

En del matvaror kan värmas på högsta effekt, 850 W, medan andra bör värmas med 600 W, 450 W eller t.o.m. 300 W.
Se råden i tabellen. I allmänhet är det bäst att värma maten på ett lågt effektläge om den är ömtålig, om mängden är stor eller om maten är av ett slag som värms mycket snabbt (t.ex. fruktpaj).

Rör om ordentligt eller vänd maten under uppvärmning, det ger bättre resultat. Rör om igen före serveringen, om möjligt.

Var särskilt försiktig när du värmer drycker och barnmat. För att förhindra att flytande livsmedel stormkokar, med risk för heta stänk och brännskada, ska du röra om före, under och efter uppvärmningen. Det är lämpligt att du sätter en plastsked eller en glasstav i vätskan. Låt den också stå kvar i mikrovågsugnen under ståtiden. Undvik att värma maten för mycket (och därmed försämra den). Det är bättre att ta till tiden i underkant och sedan lägga till extra tid, om det behövs.

Uppvärmnings- och ståtider

När du värmer mat för första gången, är det lämpligt att göra en anteckning om den tid som gick åt, som stöd vid nästa uppvärmning.
Se alltid till att den uppvärmda maten är kokhet rakt igenom.

Låt maten stå en kort stund efter uppvärmningen så att temperaturen jämnas ut. Den rekommenderade ståtiden är 2-4 minuter, förutsatt att ingen annan tid anges i tabellen.

Var särskilt försiktig när du värmer drycker och barnmat. Se vidare avsnittet om säkerhetsföreskrifter.

UPPVÄRMNING AV FLYTANDE LIVSMEDEL

Ge alltid vätskan en ståtid på åtminstone 20 sekunder efter det att ugnen slagits ifrån, så att temperaturen kan utjämnas. Rör vid behov om under uppvärmningen, och rör ALLTID om efter uppvärmningen. För att minska risken för överkokning med heta stänk och brännskador, bör du ställa en plastsked eller en glasstav i drycken och röra före, under och efter uppvärmningen.

UPPVÄRMNING AV BARNMAT

BARNMAT: Häll över den i en keramikskål. Täck med ett plastlock. Rör om ordentligt efter uppvärmningen! Låt maten stå 2-3 minuter innan den serveras. Rör om igen och kontrollera temperaturen. Rekommenderad serveringstemperatur: mellan 30 och 40°C.

BABYMJÖLK: Häll mjölken i en steriliserad glasflaska. Värm upp utan lock. Värm aldrig en nappflaska med nappen på, eftersom flaskan kan explodera om den överhettas. Skaka ordentligt före ståtiden och ytterligare en gång före serveringen! Kontrollera alltid noga temperaturen på barnmat eller mjölk innan du ger den till barnet.
Rekommenderad serveringstemperatur: ca 37°C.

OBS:

Barnmat måste kontrolleras särskilt noga innan den serveras, för att förhindra

Råd för tillagningen

SW

Uppvärmning av mat och flytande livsmedel

Använd effektlägena och tiderna i denna tabell som vägledning vid uppvärmning.

Livsmedel	Mängd	Effekt	Tid (min)	Ståtid (min)	Instruktioner
Drycker (rumstemp. kaffe, mjölk, te,vatten)	150 ml (1 kopp) 250 ml (1 mugg)	850 W	1-1 1/2 1 1/2-2	1 - 2	Häll upp i en porslinskopp och värm upp utan lock. Ställ koppen (150ml) eller muggen (250ml) mitt på plattan. Rör om försiktigt före och efter tillagningstiden.
Soppa (kall)	250 g	850 W	2 1/2-3 3-3 1/2 3 1/2-4	2 - 3	Häll den i en keramikskål. Täck med plast lock. Rör om ordentligt efter uppvärmnin gen! Rör om igen innan den serveras.
Gryta (kall)	350 g	600 W	5 1/2- 6 1/2	2 - 3	Häll grytan i en keramikskål. Täck med ett plastlock. Rör om då och då under uppvärmningen och återigen före ståtiden och före serveringen.
Pasta med sås (kall)	350 g	600 W	4 1/2- 5 1/2	3	Lägg pastan (t.ex. spagetti eller äggnud lar) på en flat keramiktallrik. Täck över med mikrovågstålig plastfolie. Rör om före servering.
Fylld pasta med sås (kall)	350 g	600 W	5 - 6	3	Lägg den fyllda pastan (t.ex. ravioli, tortellini) i en djup keramiktallrik. Täck över med ett plastlock. Rör om då och då under uppvärmningen och återigen före ståtiden och före serveringen.
Färdiglagad rätt (kall)	350 g	600 W	5 1/2- 6 1/2	3	Lägg en färdiglagad rätt för 2-3 kall på en keramiktallrik. Täck över med mikrovågstålig plastfolie.

Uppvärmning av barnmat och mjölk

Använd effektlägena och tiderna i denna tabell som vägledning vid uppvärmning.

Livsmedel	Mängd	Effekt	Tid (min)	Ståtid (min)	Instruktioner
Barnmat (grönsaker + kött)	190 g	600 W	30 sek	2 - 3	Häll över den i en djup keramiktallrik. Tillaga under lock. Rör om efter tillagningstiden. Låt stå 2-3 minuter. Rör om ordentligt före servering och kontrollera temperaturen noga.
Barnmat, gröt (vete/havre + mjölk + frukt)	190 g	600 W	20 sek	2 - 3	Häll över den i en djup keramiktallrik. Tillaga under lock. Rör om efter tillagningstiden. Låt stå 2-3 minuter. Rör om ordentligt före servering och kontrollera temperaturen noga.
Babymjölk	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sek 50 sek - 1 min	2 - 3	Rör om eller skaka ordentligt och häll den i en steriliserad glasflaska. Placera den mitt på glastallriken. Tillaga utan lock. Skaka ordentligt och låt den stå minst 2 minuter. Skaka ordentligt före servering och kon- trollera temperaturen noga.

Råd för tillagningen

SW

UPPTINING

Att använda mikrovågor är ett förträffligt sätt att tina djupfryst mat. Mikrovågor ger en varsam upptining på kort tid. Det kan vara mycket praktiskt, t ex om du får oväntat besök.

Djupfryst fågel måste tinas ordentligt innan det tillagas. Ta bort eventuella metallförslutningar och ta ut fågeln ur förpackningen, så att upptinad vätska kan rinna bort.

Lägg den djupfrysta maten i ett kärl utan lock. Vänd efter halva tiden, häll bort vätskan och ta bort eventuellt inkråm så snart som möjligt.
Känn på maten emellanåt för att se till att den inte blir för varm.

Om mindre och tunnare delar av den djupfrysta maten börjar bli uppvärmda, kan de skyddas genom att du slår in dem i mycket små remsor aluminiumfolie under upptiningen.
Om du tinar fågel och den börjar bli varm på ytan måste du avbryta upptiningen och låta fågeln stå i 20 minuter innan du fortsätter.
Avsluta upptiningsprocessen av fisk, kött och fågel genom att låta maten stå när du har tagit ut den ur ugnen. Ståtiden för fullständig upptining varierar beroende på matens vikt. Se tabellen nedan.

Tips: Platt mat tinas bättre än rund/tjock, och mindre mängder kräver mindre tid än större. Kom ihåg det när du fryser in och tinar upp mat.

Använd följande tabell som vägledning när du tinar upp djupfryst mat med en temperatur på omkring -18 till -20 °C.

All djupfryst mat bör tinas upp med effektnivån för upptining (180 W, ❄).

Livsmedel	Portion	Tid (min)	Ståtid (min)	Rekommendationer
Kött				
Köttfärs	200 g 500 g	6 - 7 13 - 14	5 - 25	Lägg köttet på en flat porslinstallrik. Skydda tunnare kanter med aluminiumfolie. Vänd efter halva tillagningstiden.
Fläskkotletter	250 g	$7^1/_2$ - $8^1/_2$		
Fjäderfä				
Kycklingbitar	500 g (2 st)	$14^1/_2$ - $15^1/_2$	15 - 40	Lägg först kycklingbitarna med skinnsidan nedåt respektive kycklingen med bröstet nedåt på en platt porslinstallrik. Skydda de tunnare delarna, t ex vingspetsarna, med aluminium-folie. Vänd efter halva tillagningstiden.
Hel kyckling	900 g	28 - 30		
Fisk				
Fiskfiléer	200 g (2 st) 400 g (4 st)	6 - 7 12 - 13	5 - 15	Lägg den djupfrysta fisken mitt på en platt porslinstallrik. Lägg de tunnare delarna under de tjockare. Skydda smala ändar med aluminium folie. Vänd efter halva tillagningstiden.
Frukt				
Bär	250 g	6 - 7	5 - 10	Sprid ut frukterna på en platt, rund glastallrik (med stor diameter).
Bröd				
Småbröd (vart och ett ca 50 g)	2 pc 4 pc	$^1/_2$ - 1 2-$2^1/_2$	5 - 20	Sprid ut bröden på hushållspapper i en cirkel respektive (för helt bröd) placera det vågrätt i mitten av glastallriken. Vänd efter halva upptin ingstiden.
Skivat bröd	250 g	$4^1/_2$ - 5		
Tyskt bröd (vete + råg)	500 g	8 - 10		

Råd för tillagningen



GRILLNING

Värmeelementet för grillning finns under ugnens tak. Det kan bara vara påslaget när luckan är stängd och glastallriken roterar. Glastallrikens rotation gör att maten bryns jämnare. Om du förvärmer grillen i 4 minuter bryns maten fortare.

Kokkärl för grillning:
Bör vara ugnseldfast och får innehålla metall. Använd inte något slags kokkärl av plast, eftersom den kan smälta.

Mat som lämpar sig för grillning:
Kotletter, korv, biffar, hamburgare, bacon- och skinkskivor, tunna fiskportioner, alla slags varma smörgåsar.

VIKTIGT:
Alltid när enbart grillning används måste du se till att värmeelementet är vågrätt inställt och inte hänger ner längs den bakre ugnsväggen.
Kom ihåg att maten måste placeras på det höga gallret om inte instruktionerna säger något annat.

KOMBINATION (MIkROVÅGOR + GRILL)

I det här tillagningsläget kombineras strålningsvärmen från grillen med snabbheten i mikrovågstillagningen. Det kan användas bara när luckan är stängd och glastallriken roterar. På grund av glastallrikens rotation bryns maten jämnt.

Kokkärl för tillagning med mikrovågor + grill
Använd kokkärl som släpper igenom mikrovågor. Kokkärlen ska vara ugnseldfasta. Använd inte kokkärl av metall i kombinationsläget. Använd inte något slags kokkärl av plast, eftersom den kan smälta.

Lämpliga livsmedel för tillagning med mikrovågor + grill:
Livsmedel som lämpar sig för kombinationstillagning inkluderar alla slags tillagad mat som behöver värmas upp och brynas (t ex gratinerad pasta) samt mat som kräver kort tillagningstid för bryning av ytan. Den här tillagningen kan också användas för tjocka portioner som helst ska ha en brun och frasig yta (t ex kycklingdelar, som vänds efter halva tillagningstiden). Se grilltabellen för mer information.

VIKTIGT:
Alltid när kombinationsläget (mikrovågor + grill) används måste du se till att värmeelementet är vågrätt inställt och inte hänger ner längs den bakre ugnsväggen. Kom ihåg att maten måste placeras på det höga gallret om inte instruktionerna säger något annat. I annat fall måste den placeras direkt på glastallriken.
Se instruktionerna i följande tabell.

Maten måste vändas om den ska kunna brynas på bägge sidor.

Råd för tillagningen



Råd för grillning av färska livsmedel

Förvärm grillen med grillfunktionen i 4 minuter.

Använd effektlägena och tiderna i denna tabell som vägledning vid grillning.

Färskt livsmedel	Portion	Effekt	Tid för första sidan (min)	Tid för andra sidan (min)	Instruktioner
Brödskivor	4 st (var och en 25 g)	Enbart grill	$3^1/_2$-$4^1/_2$	3-4	Lägg brödskivorna bredvid varandra på gallret.
Småbröd (gräddade)	2-4 st	Enbart grill	2-3	1-2	Lägg först bröden med undersidan uppåt i en cirkel direkt på glastallriken.
Grillade tomater	200 g (2 st)	1. Mikrovåg + grill 2, Enbart grill	4-5 2-3	----	Skär tomaterna i halvor. Lägg lite ost ovanpå. Lägg halvorna i en cirkel på en platt, ugnseldfast glastallrik. Lägg den på gallret.
Toast Hawaii (ananas, skinka, ostskivor)	2 st (300 g)	Mikrovåg + grill	9-10	----	Bryn eller rosta först brödskivorna. Lägg skivorna med pålägget ovanpå på gallret. De två skivorna läggs bredvid varandra direkt på gallret. Låt stå 2-3 minuter.
Bakad potatis	250 g 500 g	Mikrovåg + grill	12-14 16-18	----	Skär potatisarna i halvor. Lägg dem i en cirkel på gallret med skalsidan uppåt.
Kycklingbitar	400 - 500 g (2st)	Mikrovåg + grill	11-12	10-11	Gnid in bitarna med olja och grillkryddor. Lägg dem i en cirkel med benen mot mitten. Låt stå 2-3 minuter.
Lammkotletter (medelstora)	400 g (4 st)	Enbart grill	11-13	8-9	Gnid in kotletterna med olja och kryddor. Lägg dem i en cirkel på gallret. Låt stå 2-3 minuter efter grill-ningen.
Ugnsbakade äpplen	2 äpplen (ca 400 g)	Mikrovåg + grill	$8^1/_2$ - $9^1/_2$	----	Kärna ur äpplena och fyll dem med russin och sylt. Lägg mandelspån ovanpå. Lägg äpplena på en platt, ugnseldfast glastallrik. Placera den tallriken ovanpå glastallriken.

Råd för tillagningen

SW

Råd för grillning av djupfrysta livsmedel

Använd effektlägena och tiderna i denna tabell som vägledning vid grillning.

Djupfryst livsmedel	Portion	Effekt	Tid för första sidan (min)	Tid för andra sidan (min)	Instruktioner
Småbröd (vart och ett ca 50 g)	2 st 4 st	Mikrovåg + grill	Mikrovåg+grill 2-3 3-4	Enbart grill 1-2 1-2	Lägg bröden i en cirkel på gallret. Grilla andra sidan av bröden till önskad frasighet. Låt stå 2-5 minuter.
Bagetter + fyllning (tomater, ost, skinka, svamp)	150-200 g (2 st)	Mikrovåg + grill	10-11	----	Lägg den djupfrysta bagetten på mitten av gallret. Om 2 eller 2 bagetter: lägg dem bredvid varandra på gallret. Låt stå 2-3 minuter efter grillningen.
Gratäng (grönsaker eller potatis)	400 g	1.Mikrovåg(600W) 2.grill	10-12	4-5	Lägg den frusna gratängen i en liten, rund och ugnseldfast glasskål. Ställ skålen på gallret. Låt stå 2-3 minuter efter tillagningen.
Pasta (cannelloni, makaroner, lasagne)	200 g	Mikrovåg + grill	18-19	----	Lägg den frusna pastan i en liten, platt och fyrkantig ugnseldfast glasskål. Placera skålen ovanpå glastallriken. Låt stå 2-3 minuter efter tillagningen.

Råd för tillagningen



SPECIALTIPS

SMÄLTA SMÖR
Lägg 50 g smör i en liten glasskål. Täck med ett plastlock.
Värm i 30-40 sekunder med 850 W, tills smöret har smält.

SMÄLTA CHOKLAD
Lägg 100 g choklad i en liten glasskål.
Värm i 3-5 minuter, tills chokladen har smält.
Rör om en eller två gånger under tiden.

SMÄLTA KRISTALLISERAD HONUNG
Lägg 20 g kristalliserad honung i en liten glasskål.
Värm i 20-30 sekunder med 300 W, tills honungen har smält.

SMÄLTA GELATIN
Lägg torra gelatinblad (10 g) i kallt vatten i 5 minuter.
Låt dem rinna av och lägg dem i en liten ugnseldfast glasskål.
Värm i 1 minut med 300 W.
Rör om efteråt.

KOKA GLASYR (FÖR TÅRTOR OCH BAKELSER)
Blanda snabbglasyr (ca 14 g) med 40 g socker och 2,5 dl kallt vatten.
Koka utan lock i en ugnseldfast glasskål i 3 1/2 till 4 1/2 minut, med 850 W tills glasyren är genomskinlig. Rör om två gånger under kokningen.

KOKA SYLT
Lägg 600 g frukt eller bär i en lagom stor ugnseldfast glasskål med lock. Tillsätt 300 g syltsocker och rör om ordentligt.
Koka under lock i 10-12 minuter på 850 W.
Rör om flera gånger under kokningen. Häll över i små syltburkar med skruvlock. Ställ dem uppochner i 5 minuter.

KOKA PUDDING
Blanda puddingpulvret med socker och mjölk (5 dl) enligt tillverkarens anvisningar och rör om ordentligt. Använd en lagom stor skål av ugnseldfast glas (t.ex. "Pyrex") med lock. Koka under lock i 6 1/2 till 7 1/2 minut på 850 W.
Rör om ordentligt flera gånger under kokningen.

ROSTA MANDELFLARN
Bred ut 30 g mandelflarn jämnt på ett mellanstort keramikfat.
Rosta i 3 1/2 till 4 1/2 minut på 600 W. Rör om flera gånger under tiden.
Låt sedan mandeln stå kvar 2-3 minuter i ugnen. Använd grytlapp eller grythandske när du tar ut fatet!

Rengöring av mikrovågsugnen

SW

Följande delar av mikrovågsugnen bör rengöras regelbundet för att fett och matrester inte ska samlas.

- ***Insidan och utsidan***
- ***Luckan och tätningen***
- ***Glasfatet och rotationsringen***



SE ALLTID TILL att luckans tätningar är rena och att dörren stängs ordentligt.

1. Rengör utsidan med en mjuk trasa och varmt vatten med milt rengöringsmedel. Skölj av och torka torrt.

2. Ta bort stänk och fläckar inuti ugnen och på rotationsringen med en våt trasa med milt rengöringsmedel. Skölj av och torka torrt.

3. Fastbrända matrester kan tas bort genom att en kopp utspädd citronsaft placeras på glastall-riken och ugnen körs i tio minuter på maximal effekt. Det tar också bort lukter.

4. Rengör glastallriken när det behövs. Den tål diskmaskin.

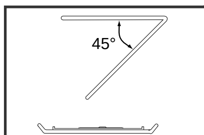


SPILL INTE vatten i ventilationshålen. ANVÄND ALDRIG repande redskap eller kemiska lösningsmedel. Var särskilt försiktig när du rengör luckans tätningar så att inga matrester

- samlas
- hindrar luckan från att stängas ordentligt



Rengör mikrovågsugnen inuti genast efter varje användning med ett milt rengöringsmedel, men låt ugnen svalna innan du gör det.



När du rengör insidans övre del är det praktiskt att dra ner värmeelementet 45° och göra rent det.



Förvaring och reparationer av mikrovågsugnen

Du bör vidta några enkla försiktighetsåtgärder om du ställer undan mikrovåg-sugnen eller skickar den på service.
Ugnen får inte användas om luckan eller dörrtätningarna skadas, t ex genom

- ***trasigt gångjärn***
- ***förstörda tätningar***
- ***skadat eller knäckt hölje***

Endast kvalificerade mikrovågsservicetekniker får utföra reparationer



TA ALDRIG bort ytterhöljet från ugnen. Om ugnen är trasig och måste repareras, eller om du är osäker på dess funktion:

- Ta ut stickproppen ur vägguttaget
- Kontakta närmaste servicecenter



Om du vill ställa undan ugnen en tid, välj då en torr, dammfri plats.
Orsak: Damm och fukt kan försämra ugnens funktion.



Denna mikrovågsugn är inte avsedd för kommersiell användning.

Tekniska data



SAMSUNG strävar alltid efter att förbättra sina produkter. Både konstruktionen, utförandet och denna bruksanvisning kan därför ändras utan föregående meddelande

Modell	**CE2727NC**
Strömförsörjning	230V ~ 50 Hz
Effektförbrukning	
Mikrovåg	1300 W
Grill	1100 W
Kombinerat läge	1350 W
Uteffekt	100 W/850 W (IEC-705)
Arbetsfrekvens	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
Kylfunktion	Motordriven fläkt
Mått (B x H x D)	
Yttermått	489 x 275 x 415 mm
Innermått	306 x 211 x 320 mm
Volym	20 liter
Vikt	
Netto	ca 15 kg



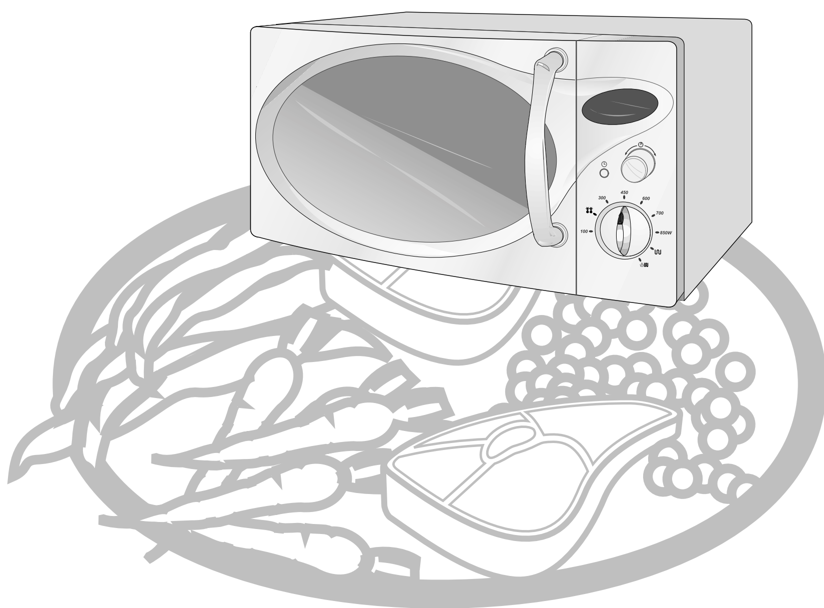
Printed in Korea



MIKROBØLGEOVN

CE2727NC

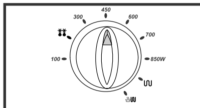
Bruksanvisning
og
råd om matlaging



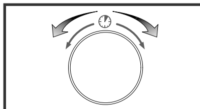
Kort oversikt

NO

Hvis du vil lage mat

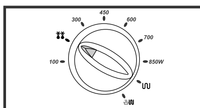


1 Sett maten i ovnen.
Velg effektnivå ved å dreie bryteren for **EFFEKTBRYTEREN**.

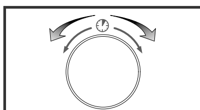


2 Velg koketid ved å dreie **TIDSBRYTEREN** ( ).
Resultat: Oppvarmingen starter etter ca. to sekunder.

Hvis du vil tine frossen mat

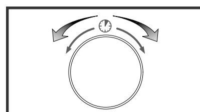


1 Drei **EFFEKTBRYTEREN** til symbolet for **tining** ( ).



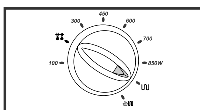
2 Drei **TIDSBRYTEREN** ( ) til en passende tid.
Resultat: Oppvarmingen starter etter ca. to sekunder.

Hvis du vil justere koketiden

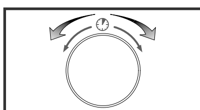


La maten bli stående i ovnen.
Drei **TIDSBRYTEREN** ( ) til ønsket tid.

Hvis du vil grille mat



1 Drei **EFFEKTBRYTEREN** til grillsymbolet ( ).



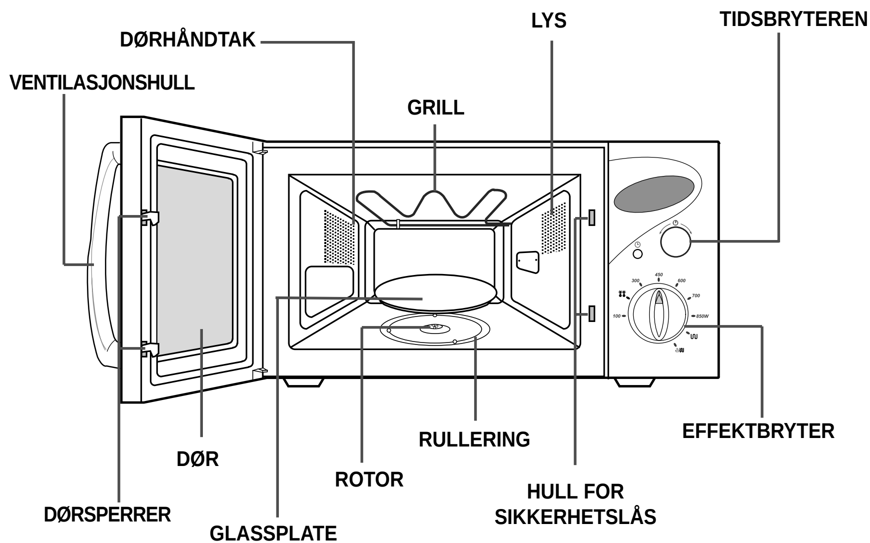
2 Drei **TIDSBRYTEREN** ( ) til passende tid.
Resultat: Oppvarmingen starter etter ca. to sekunder

Innhold



Ovnen

NO


DØRHÅNDTAK
LYS
TIDSBRYTEREN
VENTILASJONSHULL
GRILL
EFFEKTBRYTER
RULLERING
DØR
ROTOR
HULL FOR
SIKKERHETSLÅS
DØRSPERRER
GLASSPLATE

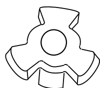
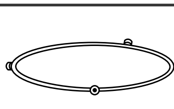
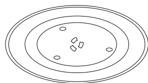
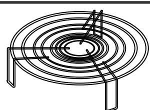
Betjeningspanel



Inventar

NO

Avhengig av hvilken modell du har kjøpt, følger det med inventar som kan brukes på forskjellige måter.

	**1**	**Rotor,** allerede plassert over motorakslingen nederst i mikrobølgeovnen. Formål: Rotoren får glassplaten til å rotere.
	**2**	**Rullering,** legges i midten av mikrobølgeovnen. Formål: Rulleringen er underlag for glassplaten.
	**3**	**Glassplate,** legges på rulleringen og slik at midten ligger på rotoren. Formål: Glassplaten er hovedunderlaget for matlaging. Den er lett å ta ut for rengjøring.
	**4**	**Metallstativ**, som settes oppå glassplaten. Formål: Metallstativet brukes til grilling og til kombinasjon av grilling og annen matlaging.



Mikrobølgeovnen må IKKE brukes uten rulleringen og glassplaten.

Slik bruker du bruksanvisningen

NO

Du har nettopp kjøpt en SAMSUNG mikrobølgeovn. Denne bruksanvisningen inneholder mye verdifull informasjon om hvordan du bruker mikrobølgeovnen:

- ***Sikkerhetsregler***
- ***Passende tilbehør og kokekar***
- ***Nyttige tips om matlaging***

På innsiden av permen finner du en kort oversikt som forklarer mikrobølgeovnens fire grunnleggende funksjoner:

- ***Matlaging/oppvarming***
- ***Tining av frosne matvarer***
- ***Grilling av mat***
- ***Økning av koketiden***

Foran i heftet finner du tegninger av mikrobølgeovnen og - enda viktigere - av betjeningspanelet, slik at du lett kan lære deg knappenes funksjon.

"Trinn-for-trinn"-prosedyrene vises ved fire forskjellige symboler:


Viktig


Merk


Forsiktig


Drei

SLIK UNNGÅR DU Å BLI UTSATT FOR MIKROBØLGER

Den som ikke tar hensyn til følgende forsiktighetsregler, kan bli utsatt for skadelig mikrobølgeenergi.

(a) Prøv under ingen omstendighet å bruke ovnen med døra åpen eller fikle med sikkerhetssperrene (dørsperrene) eller stikke noe inn i åpningene.

(b) Plasser aldri noen gjenstand mellom ovnsdør og front, og la aldri rester av mat eller rengjøringsmiddel samle seg på tetningsflatene. Pass på at dør og dørtetningsflater holdes rene ved å tørke av dem etter bruk, først med en fuktig klut og deretter med en myk, tørr klut.

(c) Bruk aldri ovnen hvis den er skadet. Få den reparert av kvalifisert servicepersonell som har fått opplæring av produsenten.

Det er spesielt viktig at ovnsdøra lukkes skikkelig, og at det ikke finnes skader på:

(1) dør, dørtetninger og tetningsflater
(2) dørhengsler (skadet eller løse)
(3) elektrisk ledning

(d) Ovnen må ikke reguleres eller repareres av andre enn godt kvalifisert servicepersonell opplært av produsenten.

Sikkerhetsregler



Viktige sikkerhetsinstruksjoner.
Les disse instruksjonene nøye og oppbevar dem for eventuell senere bruk.
Før du tilbereder mat eller drikke i mikrobølgeovnen, må du passe på at du følger disse forskriftene.

1. Det skal IKKE brukes kokekar av metall i mikrobølgeovnen:
- ◆ Metallbegre eller -beholdere
- ◆ Middagsservise med gull- eller sølvdekor
- ◆ Stekespidd, gafler e.l.

Forklaring: Det kan oppstå en elektrisk lysbue eller gnistdannelse som kan skade mikrobølgeovnen.

2. Sett ALDRI følgende inn i ovnen:
- ◆ Lufttette eller vakuumpakkede flasker, glass eller beholdere
  Eksempel: Glass med barnemat
- ◆ Lufttett mat - mat med skall
  Eksempel: Egg, nøtter med skall, tomater

Forklaring: Det økte trykket kan få beholderne eller matvarene til å eksplodere.
Tips: Ta av lokket og stikk hull på skall, pose osv.

3. Mikrobølgeovnen må IKKE brukes når den er tom.
Forklaring: Veggene i ovnen kan skades.
Tips: La det alltid stå et glass med vann i mikrobølgeovnen. Vannet absorberer mikrobølgene hvis mikrobølgeovnen ved en feiltagelse startes når den er tom.

4. Ventilasjonsåpningene bak på mikrobølgeovnen må IKKE tildekkes med stoff eller papir.
Forklaring: Stoffet eller papiret kan antennes når den varme luften kommer ut av ventilasjonsåpningene.

5. Du må ALLTID bruke grytekluter når du tar noe ut av ovnen.
Forklaring: Enkelte kokekar absorberer mikrobølgene, og det overføres alltid varme fra maten til kokekaret. Kokekarene er derfor varme.

6. BERØR IKKE varmeelementene eller veggene inne i mikrobølgeovnen
Forklaring: Veggene kan være så varme at du brenner deg, selv om mikrobølgeovnen er slått av og veggene ikke ser varme ut. Brannfarlig materiale må aldri komme i kontakt med veggene inne i mikrobølgeovnen før ovnen er avkjølt.

7. Faren for brann inne i mikrobølgeovnen reduseres hvis du:
- ◆ Ikke oppbevarer brannfarlig materiale inne i ovnen
- ◆ Fjerner lukkebånd med metalltråd eller lignende fra papir- eller plastposer
- ◆ Ikke bruker mikrobølgeovnen til å tørke avisen
- ◆ Lar ovnsdøra være lukket hvis du oppdager røyk, og slår av ovnen eller trekker støpselet ut av stikkontakten

Sikkerhetsregler (forts.)



8. Vær spesielt forsiktig når du varmer væske eller barnemat.

- ◆ La ALLTID det oppvarmede stå i minst 20 sekunder etter at ovnen er slått av for å la temperaturen jevne seg ut.
- ◆ Rør om nødvendig under oppvarmingen og ALLTID etter oppvarmingen.
- ◆ Vær forsiktig når du tar i kokekaret etter oppvarming, så du ikke brenner deg.
- ◆ Mat kan koke over etter at ovnen er slått av!
- ◆ For å unngå dette og slippe å bli skåldet, bør du stikke en plastskje eller en glasspinne ned i væsken og røre før, under og etter oppvarming.

  Forklaring: Ved oppvarming av væske kan kokepunktet bli forsinket. Det betyr at væsken kan begynne å fosskoke etter at kokekaret er tatt ut av mikrobølgeovnen.
- ◆ Hvis du brenner deg er dette FØRSTEHJELP:
  - Hold det skadede området i rennende, kaldt vann i minst 10 minutter.
  - Dekk med ren, tørr bandasje.
  - Smør ikke på krem, olje eller lotion.
- ◆ Kokekaret må ALDRI fylles helt. Velg et kar som er videre øverst enn nederst for å hindre at væsken koker over. Flasker med trang hals kan eksplodere hvis de overopphetes.
- ◆ Kontroller ALLTID temperaturen i barnemat eller melk før du mater barnet.
- ◆ Varm ALDRI opp en tåteflaske med smokken på; flasken kan eksplodere hvis den overopphetes.

9. Vær forsiktig så du ikke ødelegger den elektriske ledningen.

- ◆ Stikk aldri ledning eller støpsel ned i vann, og hold den elektriske ledningen borte fra varme flater.
- ◆ Bruk aldri ovnen hvis ledning eller støpsel er ødelagt.

10. Stå i armlengdes avstand fra ovnen når du åpner døra.
Forklaring: Den varme luftstrømmen eller dampen kan skålde deg.

11. Hold ovnen ren inni.
Forklaring: Matpartikler eller oljeflekker som setter seg på veggene i ovnen kan ødelegge lakken og redusere ovnens effekt.

12. En "klikkende" lyd kan høres når mikrobølgeovnen er i bruk, særlig ved tining av dypfryst mat.
Forklaring: Når den elektriske utgangseffekten varierer, kan du høre en slik lyd. Det er normalt.

13. Hvis mikrobølgeovnen brukes tom, vil strømmen automatisk brytes av sikkerhetsgrunner. Etter 30 minutters ventetid kan ovnen brukes som normalt.

VIKTIG SIKKERHETSREGEL

Når mat varmes opp eller tilberedes i engangsbeholdere av plast, papp, papir eller andre brennbare materialer, bør du kikke inn i ovnen fra tid til annen.

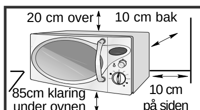
VIKTIG

Små barn må **ALDRI** få lov til å bruke eller leke med mikrobølgeovnen. De må heller ikke forlates uten tilsyn i nærheten av ovn som er i bruk. Ting som interesserer barn, bør aldri oppbevares eller gjemmes like over ovnen.

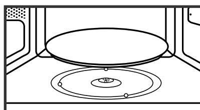
NO

Installering av mikrobølgeovnen

Sett mikrobølgeovnen på en plan, jevn, stabil flate som er kraftig nok til å tåle ovnens vekt.



1 Ved installering av ovnen må du passe på at ventilasjonen er ilstrekkelig, ved å la det være minst 10 cm (4 inches) klaring bak og på sidene,20 cm (8 inches) klaring over og 85 cm (33 inches) klaring under ovnen.



2 Fjern all emballasje inne i ovnen.
Legg rullering og glassplate på plass.
Kontroller at glassplaten roterer fritt.

3 Denne mikrobølgeovnen må plasseres slik at du kan få tak i støpselet.

✻ Blokker **aldri** ventilasjonsåpningene. Da kan ovnen bli overopphetet og slå seg av automatisk, og den kan ikke brukes igjen før den er tilstrekkelig nedkjølt.

✻ Av hensyn til den egen sikkerhet bør d plugge inn støpselet i en 3 pinners jordet kontakt med 230 volt vekselstrøm og en frekvens på 50 Hz. Hvis strømkabelen til dette apparatet er skadet, må den skiftes ut av produsenten eller dennes serviceleverandør, eller en tilsvarende kvalifisert person, for å unngå farlige situasjoner.

✻ Installer **ikke** mikrobølgeovnen i varme eller fuktige omgivelser, f.eks. nær en vanlig komfyr eller en radiator. De elektriske spesifikasjonene for ovnen må respekteres, og en eventuell skjøteledning må være av samme standard som den ledningen ovnen leveres med. Tørk innsiden og dørtetningen med en fuktig klut før du bruker mikrobølgeovnen for første gang.

Tidsinnstilling



Mikrobølgeovnen har et innebygget ur. Tiden kan vises i 12- eller 24-timers system. Du må stille inn uret:

- ***Når du installerer mikrobølgeovnen første gang***
- ***Etter strømbrudd***

➢ Ikke glem å stille inn sommertid og vintertid.

1

For å vise tiden i ...	trykker du på -knappen ...
24-timers system	én gang
12-timers system	to ganger

2 Still inn timene ved å dreie **TIDSBRYTEREN ( )**.

3 Trykk på -knappen.

4 Still inn minuttene ved å dreie **TIDSBRYTEREN ( )**.

5 Trykk på -knappen.

NO

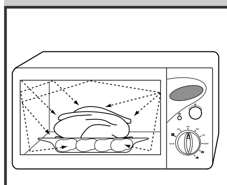
Hvordan en mikrobølgeovnen virker

Mikrobølger er høyfrekvente elektromagnetiske bølger. Den frigitte energien varmer opp matvarer uten at de forandrer form eller farge

Med mikrobølgeovnen kan du:

- ***Tine frossen mat***
- ***Tilberede mat***
- ***Oppvarming***

<u>Virkemåte</u>



1 Mikrobølger generert av magnetronen (elektronrøret) fordeles jevnt når maten roterer på glassplaten. Maten varmes derfor jevnt opp.

2 Mikrobølgene absorberes i det ytterste laget av maten (2,5 cm). Oppvarmingen fortsetter deretter etter hvert som varmen spres inne i maten.

3 Ovnstiden varierer med oppskriften og matvarenes beskaffenhet:

- Mengde og tetthet
- Vanninnhold
- Opprinnelig temperatur (kjøleskaps- eller romtemperatur)



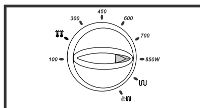
Ettersom det innerste av maten blir oppvarmet ved varmefordeling, fortsetter oppvarmingen etter at du har tatt maten ut av mikrobølgeovnen. Overhold derfor ventetider som er angitt i oppskrifter og i denne bruksanvisningen, slik at varmen får tid til å fordele seg i maten. Dermed sikrer du at:

- Maten blir jevnt oppvarmet helt inn til midten
- Maten har jevn temperatur tvers igjennom

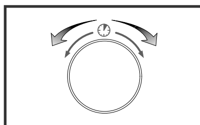
Kontroller at ovnen fungerer riktig

Det er enkelt å kontrollere at mikrobølgeovnen virker som den skal.

Sett en bolle med vann på glassplaten og lukk døra.



1 Still inn på maksimal effekt ved å dreie **EFFEKTBRYTEREN**.



2 Sett ovnstiden ved å dreie **TIDSBRYTEREN (**  **)**.
<u>Resultat:</u> Lyset i ovnen tennes og glassplatene begynner å rotere
1) Oppvarmingen begynner, og når den slutter piper ovnen fire ganger
2) Sluttsignalet vil gjentas med tre pip hvert minutt.
3) Klokkeslettet vises igjen.

➢ Ovnens støpsel må være satt inn i stikkontakten. Glassplaten må være på plass i ovnen. Hvis annet effektnivå enn det maksimale brukes, tar det lengre tid før vannet koker.

Hvis du er i tvil eller det oppstår et problem



Hvis et av problemene nedenfor oppstår, kan du prøve det foreslåtte tiltaket.

- Dette er normalt.
  - Kondens inne i ovnen
  - Luftstrøm rundt dør og ytterside
  - Lett refleks rundt dør og ytterside
  - Damp fra dørsprekk eller ventiler

- Ovnen starter ikke når du dreier **TIDSBRYTEREN** ( ).
  - Er døra helt lukket?

- Maten er på ingen måte ferdig.
  - Har du innstilt tiden riktig?
  - Er døra lukket?
  - Har du overbelastet strømkretsen, slik at sikringen har gått?

- Maten er enten for mye eller for lite oppvarmet.
  - Var den innstilte tiden riktig for den aktuelle retten?
  - Valgte du riktig varmeeffekt?

- Knitring og spraking inne i ovnen (elektrisk lysbue).
  - Har du bruket en tallerken med metalldekor?
  - Har du latt en gaffel eller et annet metallredskap bli igjen i ovnen?
  - Ligger aluminiumfolie for nær veggene inne i ovnen?

- Ovnen gir interferens i radio eller fjernsyn.
  - Det kan oppstå lett interferens i radio eller fjernsyn når ovnen brukes. Dette er normalt. For å løse dette problemet kan du plassere ovnen lengst mulig unna fjernsynsapparat, radioapparat og antenne.
  - Hvis ovnens mikroprosessor mottar interferens, kan displayet bli forstyrret. For å løse dette problemet trekker du ut og setter inn igjen støpselet. Still inn tiden på nytt.

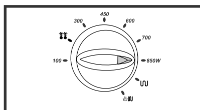
➢ Hvis disse forslagene ikke løser problemet ditt, må du kontakte din lokale forhandler eller SAMSUNGs serviceavdeling.

NO

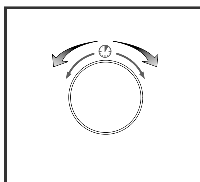
Matlaging og oppvarming

Her beskriver vi hvordan du kan lage eller varme opp mat.
Du må ALLTID kontrollere mikrobølgeovnens innstillinger før du lar maten stå uten tilsyn.

Først setter du maten midt på glassplaten. Lukk døra.



1 Still inn maksimal effekt ved å dreie **EFFEKTBRYTEREN**.
(MAKSIMAL EFFEKT = 850 W)



2 Still inn tiden ved å dreie **TIDSBRYTEREN ( )**.
Resultat: Lyset i mikrobølgeovnen slås på, og glassplaten begynner å rotere.
1) Oppvarmingen starter, og du hører fire pipelyder når ovnstiden er ute.
2) Som en påminnelse piper ovnen tre ganger hvert minutt.
3) Klokkeslettet vises igjen.



Du må **aldri** slå på mikrobølgeovnen når den er tom.



Du kan forandre effektnivå underveis ved å dreie **EFFEKTBRYTEREN**.

Effektnivåer

Du kan velge mellom flere effektnivåer.

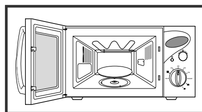
Effektnivå	Utgangseffekt	
	Mikrobølgeovn	**Grill**
HØYT	850 W	
OPPVARMING	700 W	
MIDDELS HØYT	600 W	
MIDDELS	450 W	
MIDDELS LAVT	300 W	
TINING ( )	180 W	
LAVT/HOLDE VARM	100 W	
GRILL	-	1100 W
KOMBINASJON ( )	850W (27%)	1100 W (73%)



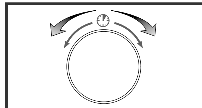
- Hvis du velger høyere effektnivå, må ovnstiden reduseres.
- Hvis du velger lavere effektnivå, må ovnstiden økes.

Å slå av mikrobølgeovnen

Du kan slå av mikrobølgeovnen når som helst for å kontrollere maten.

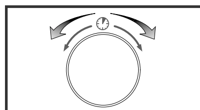


1 Du kan slå av ovnen midlertidig ved å åpne døra.
Resultat: Ovnen slås av. For å fortsette oppvarmingen lukker du døra.



2 Du kan slå av ovnen helt ved å dreie **TIDSBRYTEREN ( )** mot venstre.
Displayet viser "**: 0** ".

Justere ovnstiden

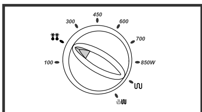


Du kan justere gjenværende ovnstid ved å dreie **TIDSBRYTEREN ( )**.
Du kan øke eller redusere ovnstiden underveis ved å dreie bryteren mot høyre eller venstre.

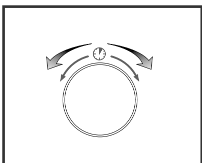
Manuell tining

Med tinefunksjonen kan du tine kjøtt, fjærkre eller fisk.

Først plasserer du maten midt på glassplaten og lukker døra.



1 Drei **EFFEKTBRYTEREN** til symbolet for **tining** ( ).



2 Drei **TIDSBRYTEREN** ( ) til passende tinetid..
Resultat: Lyset i ovnen tennes, og glassplaten begynner å rotere.
1) Oppvarmingen starter, og du hører fire pipelyder når ovnstiden er ute.
2) Som en påminnelse piper ovnen tre ganger hvert minutt.
3) Klokkeslettet kommer til syne igjen.

 Bruk bare mikrobølgesikkert servise.

NO

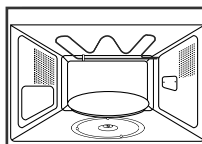
Varmeelementets stilling

Varmeelementet brukes til grilling. Det kan plasseres i en av to stillinger:

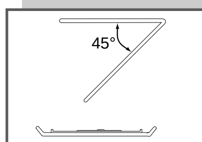
- ***Vannrett for grilling eller kombinert mikrobølger og grilling.***



Flytt varmeelementet bare når det er kaldt og bruk ikke unødig kraft for å sette det i loddrett stilling.



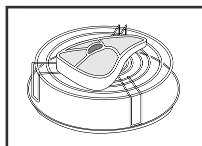
For å sette varmeelementet i...	Så
Vannrett stilling (grill eller kombinert mikrobølger og grill)	◆ Trekk varmeelementet mot deg ◆ Skyv det oppover til det er parallelt med taket i ovnen



Når en vasker ovnen inni, kan det være lurt å dra varmeelementet 45° ned for å komme til bedre.

Valg av tilbehør

Bruk beholdere som tåler mikrobølger; bruk ikke plastbeholdere, plasttallerkener, pappkrus, papirservietter e.l.



Til kombinert tilberedning (grill og mikrobølger), bruk bare kokekar som tåler mikrobølger og stekeovn. Kokekar eller redskaper av metall kan skade mikrobølgeovnen.

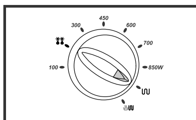


Les mer om kokekar og utstyr i kapitlet “Råd om kokekar” på side 19.

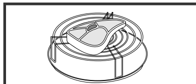
Grilling

Med grillen kan du varme og brune mat raskt, uten å bruke mikrobølger. Til dette bruk er mikrobølgeovnen utstyrt med et grillstativ.

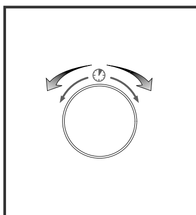
NO



1 Forvarm grillen til riktig temperatur ved å dreie effektbryteren til grillsymbolet ( ) og dreie **TIDSBRYTEREN ( )** til ønsket tid.



2 Åpne døren og legg maten på stativet.



3 Innstill tiden ved å dreie **TIDSBRYTEREN ( )**.
Resultat: Lyset i ovnen tennes og glass-platen begynner å rotere.
1) Oppvarmingen starter, og når den er fullført piper ovnen fire ganger.
2) Som en påminnelse piper ovnen tre ganger hvert minutt
3) Klokkeslettet kommer frem igjen.



Vær ikke urolig om varmen slås av og på under grillingen.
Dette systemet skal hindre at ovnen blir for varm.



Bruk alltid grytekluter når du tar i kokekarene i ovnen, da de blir svært varme.
Kontroller at varmeelementet står i vannrett stilling.

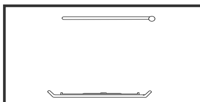
Kombinasjon av mikrobølger og grill

NO

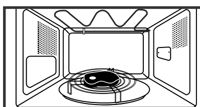
Du kan også kombinere matlaging med mikrobølger og grilling, hvis du vil ha maten fort ferdig og brune den samtidig.



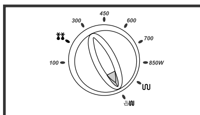
- Bruk ALLTID kokekar som tåler både mikrobølger og stekeovn. Glass eller keramiske kar er ideelle, fordi de lar mikrobølgene trenge jevnt inn i maten.
- Bruk ALLTID grytekluter når du tar i kokekarene i ovnen, da de vil være svært varme.



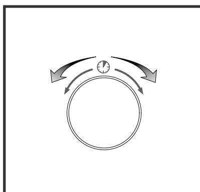
1 Pass på at varmeelementet står vannrett; se mer om dette på side 16.



2 Åpne ovnsdøra. Sett maten på stativet og stativet på glassplaten. Lukk døra.



3 Sett **EFFEKTBRYTEREN** på riktig effektnivå ( ).



4 Innstill tiden ved å dreie **TIDSBRYTEREN ( )**.
<u>Resultat:</u> Lyset i ovnen tennes og glassplaten begynner å rotere.
1) Oppvarmingen starter, og når den er fullført piper ovnen fire ganger.
2) Som en påminnelse piper ovnen tre ganger hvert minutt
3) Klokkeslettet vises igjen.

Råd om kokekar

NO

For at det skal være mulig å lage mat i mikrobølgeovnen, må mikrobølgene ha anledning til å trenge gjennom maten uten å bli reflektert eller absorbert av det maten ligger i eller på (som vi her kaller kokekaret).
Det er derfor viktig at du bruker riktig kokekar. Hvis kokekaret er merket mikrobølgesikkert (microwave-proof), er alt i orden.
Denne tabellen viser forskjellige typer kokekar og angir om og hvordan de bør brukes i mikrobølgeovnen.

Kokekar	Mikrobølgesikkert	Kommentarer
Aluminiumfolie	✓ ✗	Kan brukes i små mengder for å beskytte overflater mot for sterk oppvarming. Lysbue kan dannes hvis folien ligger for nær veggene inne i ovnen eller det er brukt for mye.
Stekeplate	✓	Må ikke forvarmes i mer enn åtte minutter.
Porselen og steintøy	✓	Porselen, keramikk, glasert steintøy og beinporselen er vanligvis velegnet, hvis de ikke har metalldekor.
Engangsservise av polyester og papp	✓	Dypfryst mat kan være pakket i servise av denne typen.
Hurtigmatpakninger		
• Kopper og beholdere av polystyren	✓	Kan brukes til å varme mat. Blir det for varmt, kan polystyren smelte.
• Papirposer	✗	Kan ta fyr.
• Resirkulert papir eller metallpynt	✗	Kan forårsake elektrisk lysbue.
Glassvarer		
• Ildfaste fat	✓	Kan brukes hvis de ikke har metalldekor.
• Fine glassvarer	✓	Kan brukes til å varme mat og væsker. Tynt glass kan knuses eller sprekke ved rask oppvarming.
• Hermetikkglass	✓	Lokket må fjernes. Bare egnet til oppvarming.
Metall		
• Tallerkener og kar	✗	Kan forårsake elektrisk lysbue og brann.
• Lukkebånd for fryseposer	✗	
Papir		
• Tallerkener, kopper, servietter og kjøkkenpapir	✓	For kortvarig matlaging og oppvarming. Også til å suge opp overflødig fuktighet.
• Resirkulert papir	✗	Kan forårsake elektrisk lysbue.
Plast		
• Beholdere	✓	Særlig varmeholdig termoplast. Noen andre plasttyper kan misdannes eller misfarges ved høye temperaturer. Bruk ikke melaminplast.
• Plastfolie	✓	Kan brukes til å holde på fuktighet. Bør ikke berøre maten. Vær forsiktig når folien skal fjernes, da varm damp slippes ut.
• Fryseposer	✓ ✗	Bare hvis koke- eller ovnssikker. Må ikke være helt tett. Stikk om nødvendig hull med en gaffel.
Vokset eller fettbestandig papir	✓	Kan brukes til å holde på fuktighet og hindre sprut.

✓: Anbefalt **✓✗: Værforsiktig** **✗:Utrygt**

Råd om matlaging

NO

MIKROBØLGER

Mikrobølgeenergi trenger inn i maten. Den trekkes til og absorberes av matens vann-, fett- og sukkerinnhold.
Mikrobølgeenergien får molekylene i maten til å bevege seg raskt. Molekylenes raske bevegelse skaper friksjon, og resultatet blir at maten varmes opp.

MATLAGING

Kokekar for mikrobølgeovn:
For at effekten skal bli maksimal, må kokekaret slippe mikrobølgeenergien gjennom. Mikrobølger reflekteres av metall som rustfritt stål, aluminium og kobber, men de kan trenge gjennom keramikk, glass, porselen, plast, papir og tre. Maten må derfor aldri tilberedes i metallbeholdere.

Matvarer som kan tilberedes i mikrobølgeovn:
Mange slags matvarer kan tilberedes i mikrobølgeovn, inkludert friske og frosne grønnsaker, frukt, pasta, ris, korn, bønner, fisk og kjøtt. Sauser (også vaniljesaus), supper, puddinger og hermetikk kan også tilberedes i mikrobølgeovn. I det hele tatt er tilberedning i mikrobølgeovn ideell for all mat som vanligvis kan tilberedes på kokeplate. Det gjelder for eksempel smelting av smør eller sjokolade (se kapitlet med spesielle tips).

Tildekking under tilberedning:
Det er svært viktig at maten tildekkes under oppvarmingen, ettersom det fordampede vannet blir varmt og er en del av oppvarmingsprosessen. Maten kan tildekkes på forskjellige måter, f.eks. med en tallerken, et plastlokk eller plastfolie som tåler mikrobølger.

Ventetid:
Etter oppvarmingen er det viktig at maten får stå en stund, slik at varmen får tid til å fordele seg i maten.

Tilberedning av frosne grønnsaker

Bruk et passende ildfast fat med lokk. Varm opp under lokk i den korteste av tidene i tabellen nedenfor. Fortsett så oppvarmingen til grønnsakene er slik du vil ha dem. Rør om to ganger i løpet av oppvarmingen og én gang etterpå. Tilsett salt, urter eller smør etter oppvarming. Dekk til under ventetiden.

Produkt	Mengde	Effekt	Tid (min)	Ventetid (min)	Veiledning
Spinat	150 g	600 W	$4^1/_2$ -$5^1/_2$	2-3	Tilsett 15 ml (1 spiseskje) kaldt vann.
Brokkoli	300 g	600 W	9-10	2-3	Tilsett 30 ml (2 ss) kaldt vann.
Erter	300 g	600 W	$7^1/_2$ -$8^1/_2$	2-3	Tilsett 15 ml (1 ss) kaldt vann.
Bønner	300 g	600 W	8-9	2-3	Tilsett 30 ml (2 ss) kaldt vann.
Grønnsakblanding (gulrøtter/erter/mais)	300 g	600 W	$7^1/_2$-$8^1/_2$	2-3	Tilsett 15 ml (1 ss) kaldt vann.
Grønnsakblanding (kinesisk)	300 g	600 W	8-9	2-3	Tilsett 15 ml (1 ss) kaldt vann.

Råd om matlaging

NO

Tilberedning av friske grønnsaker

Bruk et passende ildfast fat med lokk. Tilsett 30-45 ml (2-3 ss) kaldt vann for hvert 250 g hvis ikke en annen vannmengde er anbefalt - se tabellen. Varm opp under lokk i den korteste av de angitte tidene i tabellen. Fortsett oppvarmingen til grønnsakene er slik du vil ha dem. Rør én gang under oppvarmingen og én gang etterpå.
Dekk til under ventetiden på 3 minutter.

Tips: Skjær de friske grønnsakene i like store biter. Jo mindre biter, jo kortere oppvarming.

Alle friske grønnsaker bør varmes opp med mikrobølgeovnen på full effekt (850 W).

Produkt	Mengde	Tid (min)	Ventetid (min)	Veiledning
Brokkoli	250 g 500 g	4-4 1/2 8-8 1/2	3	Lag like store buketter. Legg stilkene inn mot midten.
Rosenkål	250 g	5 1/2 6 1/2	3	Tilsett 60-75ml (5-6 ss) vann.
Gulrøtter	250 g	4 1/2-5	3	Skjær gulrøttene i like store skiver.
Blomkål	250 g 500 g	5-5 1/2 8 1/2-9	3	Lag like store buketter. Skjær de største buket tene i to. Legg stilkene inn mot midten.
Squash	250 g	3 1/2 -4	3	Skjær squashen i skiver. Tilsett 30 ml (2 ss) vann eller en smørkule. Kok til den er akkurat mør.
Aubergine	250 g	3 1/2 -4	3	Skjær auberginen i skiver og dusj med 1 ss sitronsaft.
Purre	250 g	4 1/2-5	3	Skjær purren i tykke skiver.
Sopp	125 g 250 g	1 1/2-2 3-3 1/2	3	Små sopper kan være hele, større skjæres i skiver. Tilsett ikke vann. Dusj med sitronsaft. Krydre med salt og pepper. Slå av vann før maten serveres.
Løk	250 g	5 1/2-6	3	Skjær løken i skiver eller halvdeler. Tilsett bare 15 ml (1 ss) vann.
Paprika	250 g	4 1/2-5	3	Skjær paprikaen i små skiver.
Poteter	250 g 500 g	4-5 7 1/2-8 1/2	3	Vei de skrelte potetene og skjær dem i to eller fire like store stykker.
Kålrot	250 g	5-5 1/2	3	Skjær kålroten i små terninger.

Råd om matlaging



Tilberedning av ris og pasta

Ris: Bruk et stort ildfast fat med lokk - ris dobler sitt volum under koking. Varm opp under lokk.
Etter at ovnstiden er over, rører du og tilsetter salt eller urter og smør før ventetiden.
Merk: Det er ikke sikkert risen har suget opp alt vannet i løpet av ovnstiden.

Pasta: Bruk et stort ildfast fat. Tilsett kokende vann, en klype salt og rør godt. Varm opp uten lokk.
Rør av og til under og etter oppvarmingen. Legg på lokket før ventetiden og slå av alt vann etterpå.

Produkt	Mengde	Effekt	Tid (min)	Ventetid (min)	Veiledning
Polert ris (parboiled)	250 g	850 W	16-17	5	Tilsett 5 dl kaldt vann.
Naturris (parboiled)	250 g	850 W	21-22	5	Tilsett 5 dl kaldt vann.
Risblanding (ris + villris)	250 g	850 W	17-18	5	Tilsett 5 dl kaldt vann.
Risblanding (ris + korn)	250 g	850 W	18-19	5	Tilsett 4 dl kaldt vann.
Pasta	250 g	850 W	11-12	5	Tilsett 1 liter varmt vann.

Råd om matlaging



OPPVARMING

Mikrobølgeovnen varmer opp mat på en brøkdel av den tiden en vanlig stekeovn eller en kokeplate trenger.
Bruk effektnivå og oppvarmingstid i tabellen på neste side som en rettesnor. Tidene i tabellen gjelder for væske med romtemperatur fra +18 til +20°C eller avkjølt matvare med temperatur fra +5 til +7°C.

Størrelse og tildekking

Unngå å varme opp store stykker av f.eks. kjøtt - de kan bli overkokt eller tørke før midten er varm. Oppvarming av små stykker blir mer vellykket.

Effektnivå og røring

Noen matvarer trenger å varmes opp på 850 W, mens andre kan varmes opp på 600 W, 450 W eller til og med 300 W.
Les tabellen. Vanligvis er det bedre å velge lavere effektnivå hvis matvaren er delt i små stykker, hvis det er mye mat eller den er lett å varme opp.

Resultatet blir best hvis du rører godt eller snur matvaren i løpet av oppvarmingen. Hvis mulig bør du også røre før maten serveres.

Vær særlig varsom ved oppvarming av væsker og barnemat. For å unngå at det koker over og skålder deg, bør du røre før, under og etter oppvarming. La matvaren stå i mikrobølgeovnen i ventetiden. Vi anbefaler at du stikker en plastskje eller en glasspinne ned i væsken. Unngå at det koker over og søler ut ovnen. Beregn heller kortere ovnstid og lengre ventetid.

Ovnstid og ventetid

Når du varmer opp en matvare for første gang, kan det være lurt å notere tiden - til senere bruk.

Pass alltid på at den oppvarmede maten er glovarm helt gjennom.

La maten stå en stund etter oppvarming - slik at varmen fordeler seg jevnt. Den anbefalte ventetiden ved oppvarming er 2-4 minutter, hvis ikke tabellen anbefaler noe annet.

Vær særlig varsom ved oppvarming av væsker og barnemat. Se også kapitlet med sikkerhetsregler.

OPPVARMING AV VÆSKER

Beregn alltid en ventetid på minst 20 sekunder etter at mikrobølgeovnen er slått av, slik at varmen fordeler seg jevnt. Rør om nødvendig under oppvarmingen og ALLTID etter oppvarmingen. For å unngå at det koker over skålder deg, bør du stikke en plastskje eller en glasspinne ned i væsken og røre før, under og etter oppvarming.

OPPVARMING AV BARNEMAT

BARNEMAT: Tøm maten på en ren, dyp porselenstallerken. Dekk med plastlokk. Rør godt etter oppvarming! La maten stå i 2-3 minutter før den serveres. Rør igjen og kontroller temperaturen. Anbefalt serveringstemperatur: mellom 30 og 40 °C.

MELK TIL SPEDBARN: Hell melken i en sterilisert glassflaske. Varm opp uten lokk eller kork. Varm aldri opp en tåteflaske med smokken på, da flasken kan eksplodere hvis den overopphetes. Rist godt før ventetiden og igjen før maten serveres! Kontroller alltid melkens eller barnematens temperatur nøye før du gir den til barnet. Anbefalt serveringstemperatur: ca. 37 °C.

MERK:

Barnemat må alltid kontrolleres nøye før maten serveres for å hindre forbrenning. Bruk effektnivå og tid som i tabellen på neste side som en veiledning ved oppvarming.

Råd om matlaging

NO

Oppvarming av væske og mat

Bruk tabellens effektnivå og tid som en veiledning ved oppvarming.

Produkt	Mengde	Effekt	Tid (min)	Ventetid (min)	Veiledning
Drikkevarer (kaffe,melk, te, vann med romtemperatur)	150 ml (1 kopp) 250 ml (1 mugge)	850 W	$1-1\frac{1}{2}$ $1\frac{1}{2}-2$	1 - 2	Hell over i en kjeramisk kopp og varm den opp igjen uten at koppen er tildekket. Plasser koppen (150 ml) eller muggen (250 ml) i midten av den roterende tallerkenen. Rør forsiktig før og etter oppvarming.
Suppe (avkjølt)	250 g 350 g 450 g	850 W	$2\frac{1}{2}-3$ $3-3\frac{1}{2}$ $3\frac{1}{2}-4$	2 - 3	Hell opp i en dyp steintøystallerken. Legg på lokk. Rør av og til under opp varming og igjen før ventetid og servering.
Gryterett (avkjølt)	350 g	600 W	5 - 6	2 - 3	Ha gryteretten i en dyp steintøys tallerken og legg på lokk. Rør av og til under oppvarming og igjen før ventetid og servering.
Pasta med saus (avkjølt)	350 g	600 W	4 - 5	3	Legg pastaen (f.eks. spaghetti eller eggnudler) på flat steintøystallerken og dekk med mikrobølgefolie. Rør før maten serveres.
Fylt pasta med saus (avkjølt)	350 g	600 W	$4\frac{1}{2}-5\frac{1}{2}$	3	Legg fylt pasta (f.eks. ravioli eller tortellini) i en dyp tallerken og dekk med et lokk. Rør av og til under oppvarming og igjen før ventetid og servering.
Tallerkenrett (avkjølt)	350 g 450 g	600 W	5 - 6 6 - 7	3	Legg tallerkenrett for 2-3 på en stein tøystallerken og dekk med mikrobølgefolie.

Oppvarming av barnemat og melk til spedbarn

Bruk tabellens effektnivå og tid som en veiledning ved oppvarming.

Produkt	Mengde	Effekt	Tid (min)	Ventetid (min)	Veiledning
Barnemat (grønnsaker + kjøtt)	190 g	600 W	30 sek	2 - 3	Tøm maten i en dyp tallerken. Dekk til. Rør etter oppvarming. La stå i 2-3 minutter. Rør godt og kontroller temperaturen omhyggelig.
Barnegrøt (korn + melk + frukt)	190 g	600 W	20 sek	2 - 3	Tøm maten i en dyp tallerken. Dekk til. Rør etter oppvarming. La stå i 2-3 minutter. Rør godt og kontroller temperaturen nøye før maten serveres.
Melk til spedbarn	1 dl 2 dl	300 W	30-40 sek 50 sek til 1 min	2 - 3	Rør eller rist godt og hell melken i en sterilisert glassflaske. Sett den midt på glassplaten. Varm opp uten lokk eller kork. Rist godt og la stå i minst 2 minutter. Rist godt og kontroller temperaturen nøye før maten serveres.

Råd om matlaging

NO

TINING

Mikrobølger er ypperlig til tining av frossen mat. Mikrobølger tiner maten skånsomt på kort tid. Dette er særlig nyttig hvis det kommer uventede gjester.

Frosset fjærkre må gjennomtines før tilberedning. Ta av alle metallbånd og ta det ut av innpakningen, slik at væske som kommer ut ved tiningen kan fordampe.

Legg den frosne maten på en tallerken uten lokk. Snu den etter halve tiden, tøm av eventuell væske og fjern innvoller så snart som mulig.
Kontroller maten av og til for å passe på at den ikke kjennes varm.
Hvis mindre og tynnere deler av frossenmaten begynner å bli varme, kan de skjermes ved at man bretter små aluminiumbiter rundt dem under tiningen.

Hvis fjærkre begynner å bli varmt i overflaten, bør du avbryte tiningen og la det stå i 20 minutter før du fortsetter.
La fisk, kjøtt og fjærkre stå en stund for å fullføre tiningen. Ventetiden for fullstendig tining varierer etter mengden på maten som tines. Se tabellen nedenfor.

Tips: Flat mat tines raskere enn tykk, og mindre mengder trenger kortere tid enn større. Dette gjelder både nedfrysing og opptining.

For tining av frossenmat med en temperatur på -18 til -20 grader, er tabellen nedenfor en god rettesnor.

All frossen mat bør tines på effektnivå for tining (180W,).

Mat	Mengde	Tid (min)	Ventetid (min)	Veiledning
Kjøtt				
Kjøttdeig	200 g 500 g	6 - 7 13 - 14	5 - 25	Legg kjøttet på en flat tallerken. Dekk tynne kanter med aluminiumfolie. Snu etter halve tiden!
Svinekjøtt	250 g	$7\frac{1}{2}$ - $8\frac{1}{2}$		
Fjærkre				
Kyllingstykker	500 g (2 stk.)	$14\frac{1}{2}$ - $15\frac{1}{2}$	15 - 40	Legg først kyllingstykkene med skinnsiden ned, den hele kyllingen først med brystsiden ned på en flat tallerken. Dekk de tynnere delene som vinger og ender med aluminiumfolie. Snu etter halve tiden!
Hel kylling	900 g	28 - 30		
Fisk				
Fiskefilet	200 g (2 stk.) 400 g (4 stk)	6 - 7 12 - 13	5 - 15	Legg frossen fisk midt på en flat tallerken. Legg tynne stykker under tykkere. Dekk smale ender med aluminiumfolie. Snu etter halve tiden.
Frukt og bær	250 g	6 - 7	5 - 10	Fordel frukten på en flat, rund glasstallerken (med stor diameter).
Brød				
Rundstykker (hvert 50 g)	2 stk. 4 stk.	$\frac{1}{2}$ - 1 2 - $2\frac{1}{2}$	5 - 20	Legg rundstykkene i en ring eller brød flatt på stekepapir midt på glassplaten. Snu etter halve tiden!
Brødskive	250 g	$4\frac{1}{2}$ - 5		
Dansk, mørkt brød (hvete og rug)	500 g	’8 - 10		

Råd om matlaging



GRILLING

Grillvarmeelementet ligger under taket i ovnen. Det virker når døra er lukket og glassplaten roterer. Roteringen gjør at maten brunes jevnere. Forvarming av grillen i fire minutter vil gi raskere bruning.

Kokekar for bruning:
Bør være ildfast og kan ha metalldeler. Bruk ikke plast av noe slag, den kan smelte.

Mat som passer til grilling:
Koteletter, pølser, biffer, hamburgere, bacon- og skinkeskiver, tynne fiskestykker, smørbrød og ristet brød med pålegg.

VIKTIG:
Når ovnen brukes til ren grilling, må du passe på at grillvarmeelementet henger vannrett under taket og ikke står loddrett mot bakveggen. Husk også at maten må legges på det høye stativet, hvis det ikke anbefales noe annet i veiledningen.

KOMBINASJON (MIKROBØLGER + GRILL)

Denne måten å lage mat på kombinerer strålevarmen fra grillen med hurtig mikrobølgeoppvarming. Den fungerer bare når døra er lukket og glassplaten roterer. Takket være roteringen blir maten jevnt brunet.

Kokekar for tilberedning med mikrobølger og grill:
Bruk kokekar som mikrobølgene kan passere gjennom. Kokekaret må være ildfast. Bruk ikke kokekar med metall til kombinert matlaging. Bruk ikke plast av noe slag, den kan smelte.

Mat som passer til kombinasjonen mikrobølger og grill:
Mat som passer til denne kombinerte tilberedningsmåten er all slags kokt mat som trenger gjenoppvarming og bruning (f. eks. innbakt pasta), og mat som trenger en kort steketid for å brune overflaten. Denne måten å lage mat på kan også brukes til store porsjoner som har godt av en brunet og sprø overflate (f. eks. kyllingstykker, snu dem etter halve tiden). Mer opplysninger i grilltabellen.

VIKTIG:
Når ovnen brukes til kombinasjonen mikrobølger og grilling, må du passe på at grillvame-elementet henger vannrett under taket og ikke står loddrett mot bakveggen. Maten bør legges på det høye stativet, hvis det ikke anbefales noe annet i veiledningen. Ellers må den legges rett på glassplaten. Se også veiledningen i tabellen på neste side.

Maten må snus, hvis den skal bli brun på begge sider.

Råd om matlaging

NO

Grillguide for fersk mat

Forvarm grillen med grillfunksjonen i fire minutter.
Bruk effektnivåene og tidene i denne tabellen som en rettesnor.

Fersk mat	**Mengde**	**Effekt**	**1. side, tid (min)**	**2. side, tid (min)**	**Veiledning**
Ristet brød (loff)	4 stk. (hvert 25 g)	Bare grill	$3^1/_2$-$4^1/_2$	3-4	Legg skivene side ved side på stativet
Rundstykker (stekte)	2-4 stk.	Bare grill	2-3	1-2	Legg rundstykkene først med bunnen opp i en ring direkte på glassplaten.
Grillede tomater	200 g (2 stk.)	1. Mikrobølger + grill 2. Bare grill	4-5 2-3	----	Skjær tomatene i to. Legg litt ost oppå. Legg dem i ring i på et flatt, ildfast fat. Legg det på stativet.
Toast Hawaii (skiver av ananas, kokt skinke, ost)	2 stk (300 g)	Mikrobølger + grill	9-10	----	Grill brødskivene først. Legg skivene med pålegget på stativet. Legg 2 skiv er rett på stativet. La det vente 2-3 minutter.
Bakte poteter	250 g 500 g	Mikrobølger + grill	12-14 16-18	----	Skjær potetene i to. Legg dem i ring på stativet med den skårne siden mot grillen.
Kyllingstykker	400 - 500 g (2 stk.)	Mikrobølger + grill	11-12	10-11	Sett kyllingstykkene inn med olje og krydder. Legg dem i en ring med beina mot midten. La det vente 2-3 minutter.
Lammekoteletter (middels)	400 g (4 stk.)	Bare grill	11-13	8-9	Børst lammekotelettene med olje og krydder. Legg dem i en ring på sta-tivet. La dem vente 2-3 minutter etter grillingen.
Stekte epler	2 epler (ca. 400 g)	Mikrobølger + grilll	$8^1/_2$-$9^1/_2$	----	Ta ut kjernehuset av eplene og fyll dem med rosiner og syltetøy. Legg noen mandelflak på toppen. Legg eplene på et flatt, ildfast fat. Sett fatet direkte på stativet.

Råd om matlaging



Grillguide for frossenmat

Bruk effektnivåene og tidene i denne tabellen som rettesnor.

Frossen mat	Mengde	Effekt	1. side, tid (min)	2. side, tid (min.)	Veiledning
Rundstykker (50 g hver)	 2 stk. 4 stk.	Mikrobølger + grill	Mikrobølger + grill 2-3 3-4	Bare grill 1-2 1-2	Legg rundstykkene i ring på stativet. Grill den andre siden av rundstykkene til de blir så sprø som du vil ha dem. La dem vente 2-5 minutter.
Baguetter med pålegg (tomater, ost, skinke, sopp)	150-200 g (2 stk.)	Mikrobølger + grill	10-11	----	Legg frosne baguetter midt på stativet. Legg 2 og 3 frosne baguetter ved siden av hverandre. La dem vente 2-3 minutter etter grilling.
Grateng (grønnsaker eller poteter)	400 g	1. Mikrobølger (600W) 2. grill	10-12	 4-5	Legg den frosne gratengen i et lite, rundt, ildfast glassfat. Sett fatet på sta tivet. La gratengen vente 2-3 minutter
Pasta (canelloni, makaroni, lasagne)	200 g	Mikrobølger + grill	18-19	 4-5	Legg den frosne pastaen i et lite, firkantet, ildfast glassfat. Sett fatet direkte på glassplaten. La pastaen vente 2-3 minutter etter at den er fer-dig oppvarmet.

Råd om matlaging



SPESIALTIPS

SMELTE SMØR
Legg 50 g smør i en liten, dyp glasstallerken. Dekk med plastlokk. Varm opp i 30-40 sek på 850 W, til smøret er smeltet.

SMELTE SJOKOLADE
Legg 100 g sjokolade i en liten, dyp glasstallerken. Varm opp i 3-5 min på 450W, til sjokoladen er smeltet. Rør én eller to ganger under smeltingen.

SMELTE KRYSTALLISERT HONNING
Legg 20 g krystallisert honning i en liten, dyp glasstallerken. Varm opp i 20-30 sek på 300 W, til honningen er smeltet.

SMELTE GELATIN
Legg tørre gelatinplater (10 g) i kaldt vann i 5 minutter. Legg den avrente gelatinen i en liten ildfast bolle. Varm opp i 1 minutt på 300 W. Rør etter smeltingen.

LAGE KAKEGLASUR
Rør ut ferdigglasuren (ca. 14 g) med 40 g sukker og $^1/_4$ liter kaldt vann. Varm opp uten lokk i en ildfast bolle i $3^1/_2$ til $4^1/_2$ minutter på 850 W, til glasuren er klar. Rør to ganger under oppvarmingen.

LAGE SYLTETØY
Legg 600 g frukt eller bær (gjerne blanding) i en passe stor ildfast bolle med lokk. Tilsett 300 g sukker og rør godt. Varm opp under lokk i 10-12 minutter på 850 W. Rør flere ganger under oppvarmingen. Tøm rett ned i små syltetøyglass med skrulokk. La glassene stå på lokket i 5 minutter.

LAGE PUDDING
Bland puddingpulver med sukker og melk (en halv liter) i samsvar med oppskriften på pakken og rør godt. Bruk en passe stor ildfast bolle. Varm opp under lokk i $6^1/_2$ til $7^1/_2$ minutter på 850 W. Rør godt flere ganger under oppvarmingen.

BRUNE MANDELFLAK
Legg 30 g mandelflak jevnt utover en middels stor steintøytallerken. Rør flere ganger under oppvarmingen i $3^1/_2$ til $4^1/_2$ minutter på 600 W. La stå i 2-3 minutter i mikrobølgeovnen. Bruk grytekluter når du tar ut tallerkenen!

Rengjøring av mikrobølgeovnen

NO

Disse delene av mikrobølgeovnen bør rengjøres regelmessig for å hindre at fett og matpartikler bygger seg opp:

- ***Innvendige og utvendige flater***
- ***Dører og dørtetninger***
- ***Dreieskive og rulleringer***



Pass ALLTID på at dørtetningene er rene, og at døra lukkes skikkelig.

1. Rengjør utvendige flater med en myk klut og varmt såpevann. Skyll og tørk.

2. Fjern sprut og flekker på innvendige flater eller på rulleringen med såpe og klut. Skyll og tørk.

3. For å løsne fastbrente matpartikler og fjerne lukt kan du sette en kopp med utblandet sitron-saft på glassplaten og varme den i ti minutter på maksimal effekt.

4. Glassplaten tåler oppvaskmaskin. Vask den så ofte det trengs.

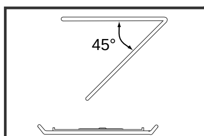


Søl IKKE vann i ventilasjonsåpningene. Bruk ALDRI produkter som inneholder slipemiddel eller kjemiske løsemidler. Pass særlig godt på ved rengjøring av dørtetningene, slik at ingen partikler:

- bygger seg opp
- hindrer døra i å lukkes riktig



Vask mikrobølgeovnen innvendig etter hver bruk med et mildt vaskemiddel, men vent til den har kjølt ned, så du ikke brenner deg.



Når du vasker ovnen innvendig, er det lurt å trekke varmeelementet 45° ned for å komme bedre til.

Lagring og reparasjon av mikrobølgeovnen



Når du lagrer mikrobølgeovnen eller bringer den til service, er det noen forholdsregler du bør ta.
Ovnen må ikke brukes hvis dør eller dørtetninger er skadet:

- ***Ødelagt hengsel***
- ***Forvitrede tetninger***
- ***Forvridd eller bøyd ovnsinnfatning***

Reparasjon må bare foretas av kvalifisert servicepersonell



Det ytre kabinettet må ALDRI fjernes fra mikrobølgeovnen. Hvis ovnen er defekt og trenger service eller du er i tvil om dens tilstand:

- Trekk støpselet ut av stikkontakten
- Kontakt nærmeste serviceavdeling



Hvis du ønsker å lagre ovnen midlertidig, bør du velge et tørt, støvfritt sted.
År sak: Støv og fuktighet kan forringe aktive deler i ovnen.



Denne mikrobølgeovnen er ikke ment for kommersiell bruk.

Tekniske data



SAMSUNGs produkter utvikles kontinuerlig. Vi forbeholder oss derfor rett til å forandre så vel konstruksjonen som denne bruksanvisningen uten forutgående varsel.

Modell	**CE2727NC**
Strømkilde	230V ~ 50 Hz
Strømforbruk	
Mikrobølgeovn	1300 W
Grill	1100 W
Kombinasjon	1350 W
Varmeeffekt	100 W/850 W (IEC-705)
Driftsfrekvens	2450 MHz
Magnetron (elektronrør)	OM75P(31)
Kjølemetode	Kjøleviftemotor
Mål (b x h x d)	
Utvendig	489 x 275 x 415 mm
Innvendig	306 x 211 x 320 mm
Volum	20 l
Vekt	
Netto	ca. 15 kg

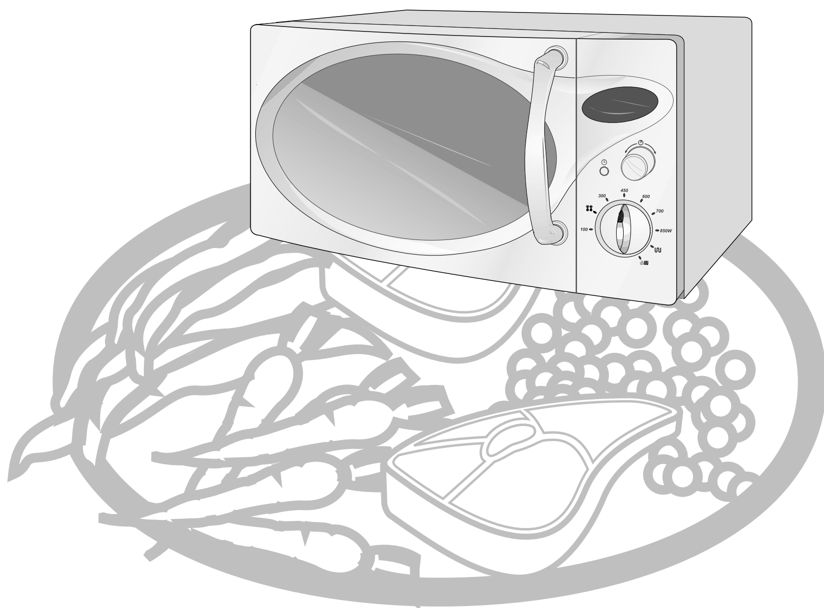


Trykt i Korea



MIKROAALTOUUNI
CE2727NC

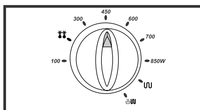
Käyttöohjeet
ja
Ruoanlaitto-opas



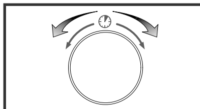
Pikaopas

FI

Halutessasi kypsentää ruokaa

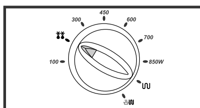


1 Aseta ruoka uuniin.
Valitse tehotaso kiertämällä **KÄYTTÖTEHON SÄÄTÖPYÖRÄÄ**.

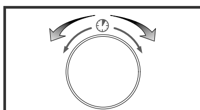


2 Valitse valmistusaika **AJASTINTA**( ) kiertämällä.
Tulos: Kypsennys käynnistyy noin kahden sekunnin kuluttua.

Halutessasi sulattaa ruokaa

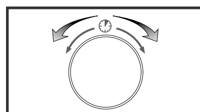


1 Kierrä **KÄYTTÖTEHON SÄÄTÖPYÖRÄÄ sulatus**-merkin ( ) kohdalle.



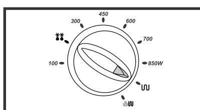
2 Valitse sulatusaika **AJASTINTA** ( ) kiertämällä.
Tulos: Sulatus käynnistyy noin kahden sekunnin kuluttua.

Halutessasi säätää valmistusaikaa

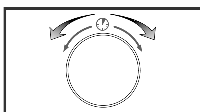


Laita ruoka uuniin.
Valitse valmistusaika **AJASTINTA** ( ) kiertämällä.

Halutessasi grillata ruokaa



1 Kierrä **KÄYTTÖTEHON SÄÄTÖPYÖRÄÄ Grilli**-merkin ( ) kohdalle.



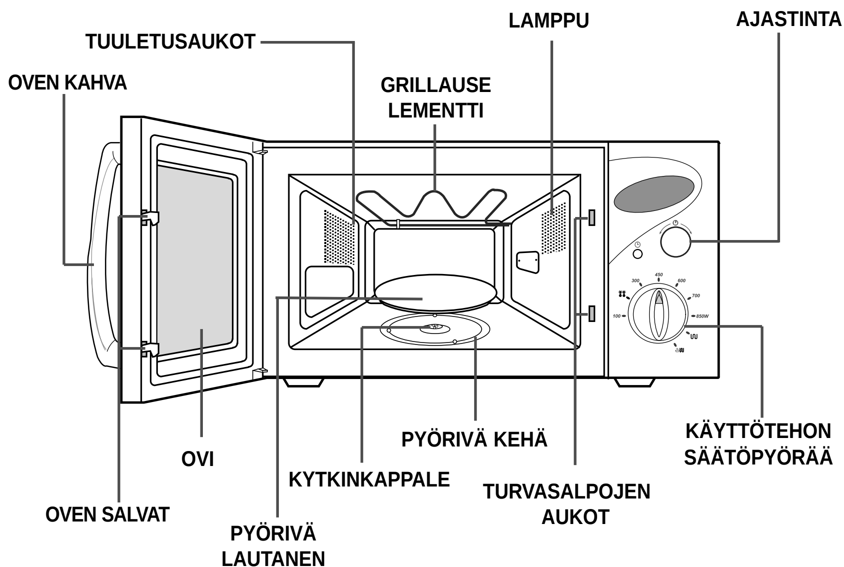
2 Valitse valmistusaika **AJASTINTA** ( ) kiertämällä.
Tulos: Valmistus käynnistyy noin kahden sekunnin kuluttua.

Sisällysluettelo

FI

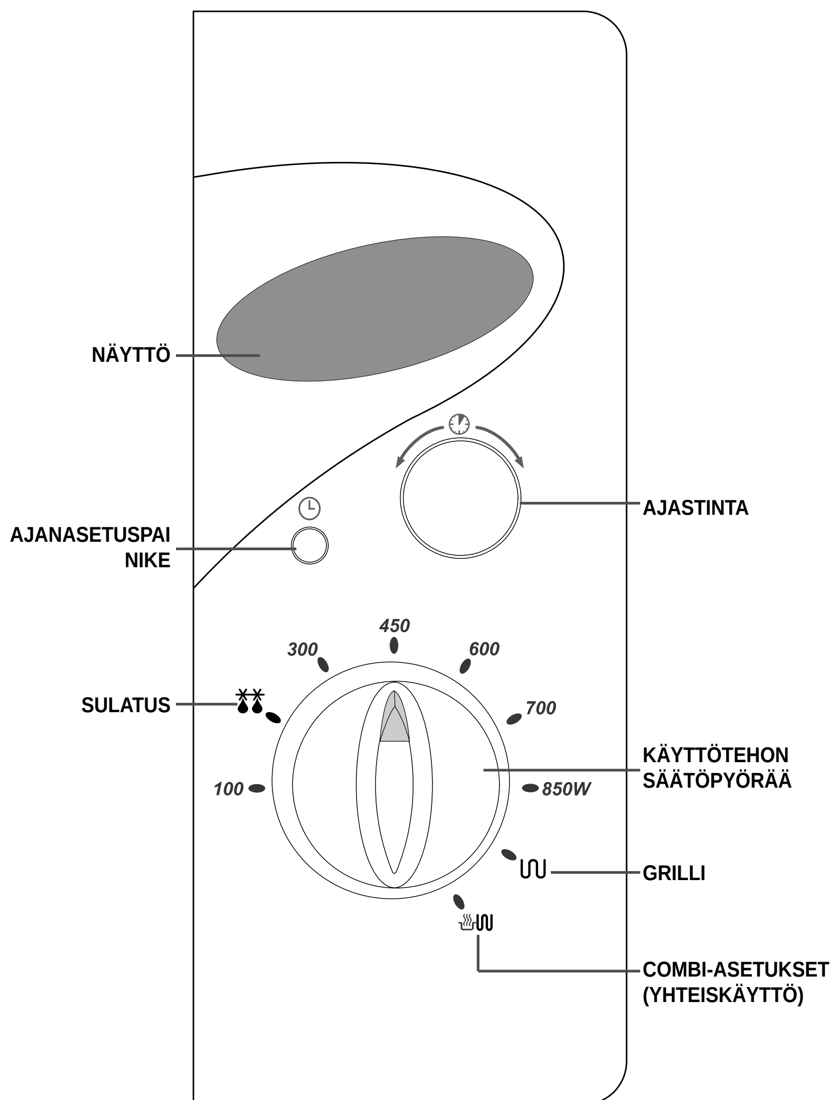
Uuni

FI



TUULETUSAUKOT
LAMPPU
AJASTINTA
OVEN KAHVA
GRILLAUSE
LEMENTTI
PYÖRIVÄ KEHÄ
KÄYTTÖTEHON
SÄÄTÖPYÖRÄÄ
OVI
KYTKINKAPPALE
TURVASALPOJEN
AUKOT
OVEN SALVAT
PYÖRIVÄ
LAUTANEN

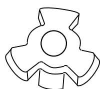
Ohjauspaneeli



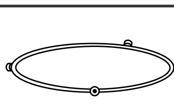
Lisävarusteet

FI

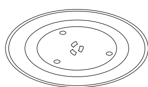
Hankkimastasi mallista riippuen käytössäsi on useita eri lisävarusteita, joita voi käyttää eri tavoilla.



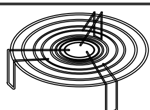
1 **Kytkinkappale,** joka on jo asennettu uunin pohjalla olevaan moottoriakseliin.
Merkitys: Kytkin pyörittää pyörivää lautasta.



2 **Pyörivä kehä,** joka asennetaan uunin keskikohtaan.
Merkitys: Pyörivä kehä tukee pyörivää lautasta.



3 **Pyörivä lautanen** asetetaan pyörivän kehän päälle, keskikohta kytkinkappaleen päälle.
Merkitys: Pyörivä lautanen toimii pääasiallisena ruoanvalmistusalustana; se voidaan helposti ottaa ulos puhdistusta varten.



4 **Grillauskehikko,** joka asetetaan pyörivän lautasen päälle.
Merkitys: Grillauskehikkoa voidaan käyttää grillauksessa tai yhteiskäytössä.



ÄLÄ käytä mikrouunia ilman pyörivää kehää ja lautasta.

Tämän oppaan käyttö

FI

Olet juuri hankkinut itsellesi SAMSUNG-mikrouunin. Sen käyttöoppaassa annetaan paljon hyödyllistä tietoa ruoanvalmistuksesta mikrouunin avulla, ja siihen sisältyvät tämän lisäksi mm. seuraavat tiedot:

- ***Turvaohjeet***
- ***Sopivat lisävarusteet***
- ***Hyödylliset ruoanlaittovihjeet***

Käyttöohjeiden sisäkannessa on pikaopas, jossa selitetään neljä perustoimintoa:

- ***Ruoan valmistus***
- ***Pakasteruoan sulatus***
- ***Ruoan grillaus***
- ***Valmistusajan pidentäminen***

Opaskirjan alussa on kuvia uunista, ja mikä tärkeämpää, kuva sen ohjauspaneelista, jotta löytäisit helpolla tarvitsemasi painikkeet.

Yksityiskohtaisissa ohjeissa käytetään neljää eri symbolia.

			
Tärkeää	**Huomautus**	**Varoitus**	**Kierrä**

TURVAOHJEITA MIKROAALLOILLE ALTISTUMISEN ESTÄMISEKSI

Seuraavien turvaohjeiden laiminlyöminen saattaa aiheuttaa altistumisen vahingollisille mikroaalloille.

(a) Älä missään tilanteessa yritä käyttää uunia sen oviluukku auki, tai peukaloi sen turvasulkimia (oviluukun salpoja) tai yritä laittaa mitään esineitä turvasuljinten lukitusaukkoihin.

(b) Älä aseta mitään esinettä uunin oviluukun ja etupinnan väliin tai jätä ruoka- tai pesuaineiden jäänteitä kertymään tiivistyspintoihin. Varmista, että oviluukku ja sen tiivistyspinnat pysyvät puhtaina pyyhkimällä ne käytön jälkeen ensin kostealla ja sen jälkeen kuivalla, pehmeällä kankaalla.

(c) Älä käytä uunia, jos se on vioittunut, ennen kuin valmistajan kouluttama, mikrouneihin erikoistunut valtuutettu huoltomies on korjannut vian.

On erityisen tärkeää, että oviluukku sulkeutuu kunnolla ja ettei seuraavissa osissa ole vaurioita:

(1) Oviluukku, sen tiivisteet ja tiivistyspinnat
(2) Oviluukun saranat (rikki tai löystyneet)
(3) Virtajohto

(d) Uunia ei saa säätää tai korjata kukaan muu kuin valmistajan kouluttama, mikrouneihin erikoistunut valtuutettu huoltomies.

Turvamääräykset



Tärkeitä turvallisuusohjeita.
Lue ohjeet huo ellisesti ja säilytä ne tulevaa tarvetta varten.
Ennen kuin lämmität ruokaa tai nesteitä mikrouunissa, tarkista, että seuraavia turvamääräyksiä noudatetaan.

1. **ÄLÄ** käytä mikrouunissa mitään metallisia astioita tai esineitä, kuten:
- ◆ Metalliastioita
- ◆ Tarjoiluastioita, joissa on kulta- tai hopeakoristelua
- ◆ Vartaita, haarukoita yms.

Syy: Tällöin voi syntyä sähkövalokaaria tai kipinöintiä, joka voi vahingoittaa uunia.

2. **ÄLÄ** kuumenna:
- ◆ Ilmatiiviitä tai tyhjiöpakattuja pulloja, tölkkejä tai muita säilytysastioita
  Esim. Vauvanruokatölkit
- ◆ “Ilmatiiviitä” ruoka-aineita
  Esim. Munat, kuorelliset pähkinät, tomaatit

Syy: Paineen kasvu voi saada ne hajoamaan räjähdysmäisesti.
Vihje: Poista kuoret ja puhkaise pinnat ja nahkamaiset päällysosat.

3. **ÄLÄ** käytä mikrouunia tyhjänä.
Syy: Uunin seinämät voivat vaurioitua.
Vihje: Säilytä uunissa aina vedellä täytettyä vesilasia.
Vesi imee itseensä mikroaallot, jos sattuisit vahingossa laittamaan uunin päälle, kun se on muuten tyhjä.

4. **ÄLÄ** peitä takaosan tuuletusaukkoja kankaalla tai paperilla.
Syy: Uunin erittämä kuuma ilma saattaa sytyttää kankaan tai paperin palamaan.

5. Käytä **AINA** patalappuja tai -kintaita ottaessasi astiaa uunista.
Syy: Jotkut ruoka-astiat imevät itseensä mikroaaltoja ja lämpöä siirtyy aina ruoasta astiaan. Sen vuoksi astiat kuumenevat.

6. **ÄLÄ** kosketa kuumennusvastuksia tai uunin sisäseinämiä.
Syy: Seinät voivat olla polttavan kuumat ruoan kuumentamisen jälkeenkin, vaikkeivät ne siltä näyttäisikään. Älä päästä herkästi syttyviä aineita kosketuksiin uunin sisäpintojen kanssa. Anna uunin jäähtyä ensin.

7. Tulipalon syttymisriskin vähentämiseksi uunin sisätiloissa:
- ◆ Älä säilytä syttyviä aineita uunissa
- ◆ Poista paperi- ja muovipusseista niiden metallilankasulkimet.
- ◆ Älä käytä mikrouunia sanomalehtien kuivattamiseen.
- ◆ Jos havaitset savua uunissa, pidä uunin oviluukku suljettuna ja katkaise virta uunista sekä irrota virtajohto pistorasiasta.

Turvamääräykset (jatkoa)

8. Ole erityisen huolellinen kuumentaessasi nesteitä ja vauvanruokia.
- ◆ Anna ruoan AINA jäähtyä vähintään 20 sekuntia uunin sammumisen jälkeen, jotta lämpö ehtisi tasaantua.
- ◆ Sekoita ruokaa tarvittaessa valmistuksen aikana ja AINA sen jälkeen.
- ◆ Ole varovainen astian käsittelyssä kuumennuksen jälkeen. Astia voi aiheuttaa palovammoja, jos se on liian kuuma.
- ◆ On olemassa riski viivästyneen kiehahduksen aiheuttamasta äkillisestä nesteen purkautumisesta.
- ◆ Viivästyneen kiehahduksen ja siitä aiheutuvien palovammojen estämiseksi juomakuppeihin tulisi asettaa muovilusikka tai lasipuikko, ja nestettä tulisi sekoittaa ennen valmistusta, sen aikana ja sen jälkeen.

  Syy: Nesteitä kuumennettaessa kiehumishetki saattaa viivästyä, jolloin neste saattaa kuohahtaa senkin jälkeen kun astia on poistettu uunista. Seurauksena voi olla palovammoja.
- ◆ Jos palovamma pääsee syntymään, seuraa näitä ENSIAPUOHJEITA:
  - Pidä palanutta ihon aluetta kylmässä vedessä vähintään 10 minuutin ajan.
  - Peitä palanut iho puhtaalla, kuivalla siteellä.
  - Älä voitele palanutta ihoa rasvalla, öljyllä tai voiteilla.
- ◆ **ÄLÄ KOSKAAN** täytä kuumennettavaa astiaa reunojansa myöten. Valitse ylikiehumisen estämiseksi ylöspäin levenevä astia. Myös kapeakaulaiset pullot voivat ylikuumentuessaan räjähtää.
- ◆ Tarkista **AINA** vauvanruoan ja maidon lämpötila ennen kuin annat niitä lapselle.
- ◆ **ÄLÄ KOSKAAN** lämmitä vauvan pulloa tutin ollessa paikallaan, koska pullo voi ylikuumentuessaan räjähtää.

9. Varo vahingoittamasta virtajohtoa.
- ◆ Älä upota virtajohtoa tai sen pistoketta veteen ja pidä se poissa kuumilta pinnoilta.
- ◆ Älä käytä tätä laitetta, jos sen virtajohto tai pistoke on viallinen.

10. Seiso noin käsivarren mitan päässä uunista avatessasi sen oviluukkua.
Syy: Ulos virtaava kuuma ilma tai höyry voi aiheuttaa palovammoja.

11. Pidä uunin sisäpinnat puhtaina.
Syy: Uunin seinämiin tai pohjaan piintynyt ruoka tai öljy vioittaa maalipintaa ja heikentää uunin tehoa.

12. Käytön aikana saattaa kuulua nakutusta, erityisesti sulatuksen aikana.
Syy: Ääni aiheutuu sähköisen tehon muutoksesta, ja on täysin normaali ilmiö.

13. Jos mikrouuni käynnistetään täysin tyhjänä, virta katkeaa siitä turvasyistä automaattisesti. Kun uuni on tämän jälkeen ollut käyttämättömänä yli puoli tuntia, sitä voi taas alkaa käyttää tavalliseen tapaan.

TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA

Vilkaise silloin tällöin uuniin valmistuksen aikana, jos ruokaa lämmitetään tai keitetään muovisissa tai paperisissa kertakäyttöastioissa tai muista palavista materiaaleista valmistetuissa astioissa.

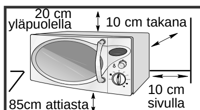
TÄRKEÄ TIEDOTE

Lapsia EI saa KOSKAAN päästää käyttämään mikrouunia tai leikkimään sillä. Heitä ei saa myöskään koskaan jättää mikrounin läheisyyteen ilman valvontaa uunia käytettäessä. Lapsia kiinnostavia tavaroita ei pidä säilyttää tai piilottaa juuri uunin yläpuolelle.

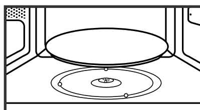
FI

Mikrouunin asentaminen

Valitse uunin käyttöpaikaksi tasainen ja vaakasuora pinta, joka on riittävän tukeva kestämään sen painon.



1 Varmista mikroaaltouunia asentaessasi, että uunilla on riittävä tuuletus.Jätä uunin taakse ja sivuille vähintään 10 cm, yläpuolelle 20 cm ja lattiasta 85 cm.



2 Poista uunin sisältä kaikki pakkausmateriaali.
Aseta pyörivä kehä ja lautanen paikalleen.
Tarkista, että pyörivä lautanen pyörii esteettä.

3 Sijoita mikroaa touuni siten,että pistokkeeseen pääsee käsiksi.

✻ **Älä koskaan** tuki uunin ilma-aukkoja, koska se voi tällöin ylikuumentua, jolloin virta katkeaa siitä automaattisesti. Uunia ei voi tällöin käyttää ennen kuin se on jäähtynyt riittävästi.

✻ Turvallisuuden takaamiseksi pistoke on liitettävä 230 V:n,50 Hz:n maadoitettuun vaihtovirtapistokkeeseen. Jos aitteen virtajohto on vaurioitunut, aitteen valmistajan, huoltoliikkeen tai muun valtuutetun henkilön on vaihdettava johto vaaratilanteen välttämiseksi.

✻ **Älä** asenna mikrouunia kuumaan tai kosteaan käyttötilaan, kuten tavallisen uunin tai lämpöpatterin viereen. Uunin teholähdevaatimukset tulee myös ottaa huomioon ja kaikkien käytettävien jatkojohtojen tulee olla laadultaan samantasoisia kuin uunin mukana toimitettu virtajohto. Pyyhi uunin sisäosat ja oven tiivisteet kostealla kankaalla ennen kuin käytät mikrouuniasi 1. kerran.

Kellon asettaminen aikaan

Mikrouunissa on sisäänrakennettu kello, joka voidaan asettaa näyttämään aikaan joko 24:n tai 12 tunnin järjestelmän mukaisesti. Kello pitää aikaan silloin kun:

- ***Mikrouuni otetaan käyttöön 1. kerran***
- ***Virrankatkoksen jälkeen***

➢ Älä unohda tarvittaessa siirtää kelloa talvi- tai kesäaikaan.

FI

1

Ajan näyttämiseksi..	**Paina ⌚ -painiketta...**
24 tunnin järjestelmällä	Kerran
12 tunnin järjestelmällä	Kahdesti

2 Aseta tunnit **AJASTINTA (⏲)**.

3 Paina ⌚ -painiketta.

4 Kierrä **AJASTINTA (⏲)** minuuttilukemien asettamiseksi.

5 Paina ⌚ -painiketta.

Mikrouunin toimintaperiaatteet

FI

Mikroaallot ovat korkeataajuisia sähkömagneettisia aaltoja. Niistä vapautuva energia kypsentää tai lämmittää ruoan muuttamatta sen muotoa tai väriä. Mikrouunia voi käyttää

- ***pakasteiden sulattamiseen***
- ***muuhun ruoanvalmistukseen***
- ***Lämmittämissen***

<u>Valmistusperiaate</u>

1 Magnetronin tuottamat mikroaallot jakautuvat tasaisesti lautasen pyöriessä. Ruoka kypsyy tällöin joka puolelta.

2 Mikroaallot tunkeutuvat ruokaan noin 2,5 cm:n (1”) syvyyteen. Ruoan kypsyminen edistyy kuumuuden levitessä vähitellen koko ruoka-annokseen.

3 Kypsymisaika vaihtelee käytetyn astian ja ruoan seuraavien ominaisuuksien mukaan:
- Määrä ja paksuus
- Vesipitoisuus
- Ruoan alkulämpötila (pakastettu vai ei).

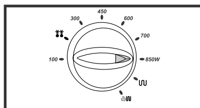


Koska ruoan sisäosat kypsyvät lämmön leviämisen myötä, kypsyminen jatkuu vielä senkin jälkeen kun ruoka on otettu ulos uunista. Siksi on noudatettava resepteissä ja näissä käyttöohjeissa annettuja jäähtymisaikoja, jotta:
- ruoka ehtisi kypsyä sisäosiaan myöten
- ruoan lämpötila olisi kauttaaltaan sama

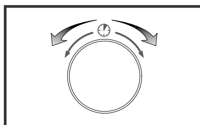
Uunin oikean toiminnan tarkistaminen

Seuraavassa selostetulla yksinkertaisella tavalla voit milloin tahansa tarkistaa, toimiiko mikrouunisi kunnolla.

Avaa mikrouunin oviluukku oven oikealla laidalla olevasta kahvasta vetämällä. Aseta vesikulho pyörivälle lautaselle. Sulje oviluukku.



1 Aseta teho maksimiin **KÄYTTÖTEHON SÄÄTÖPYÖRÄÄ** kiertämällä.



2 Aseta aika kiertämällä **AJASTINTA ( )**.
<u>Tulos:</u> Uunin merkkivalo syttyy palamaan ja pyörivä lautanen alkaa pyöriä.
1) Veden lämmitys käynnistyy ja sen loputtua uuni piippaa neljä kertaa.
2) Valmis-signaali piippaa 3 kertaa (kerran minuutissa).
3) Oikea kellonaika tulee jälleen näkyviin.



Uuni tulee kytkeä sopivaan pistorasiaan. Pyörivän lautasen tulee olla paikallaan uunissa. Jos tehoasetus on jokin muu kuin maksimi, veden kiehumisen käynnistyminen kestää pitempään.

Käyttöongelmien ratkaiseminen



Jos käytössä esiintyy jokin alla luetelluista ongelmista, yritä ratkaista se tarjot-tua ratkaisua käyttämällä.

- Tämä on normaalia.
  - Höyryä tiivistyy uunin sisälle
  - Ilmaa virtaa oviluukun ja ulkopintojen ympärillä
  - Valon heijastuksia oviluukun ja ulkopintojen ympärillä.
  - Höyryä virtaa oviluukun laidoilta tai tuuletusaukoista

- Uuni ei käynnisty AJASTINTA ( ) kierrettäessä.
  - Onko oviluukku kunnolla kiinni?

- Ruoka ei kuumene laisinkaan
  - Oletko asettanut ajastimen oikein?
  - Onko oviluukku kiinni?
  - Oletko ylikuormittanut sähköliitäntää niin, että sulake on palanut tai automaatti-varoke lauennut?

- Ruoka on joko liian kypsää tai ei tarpeeksi kypsää
  - Onko aika-asetus oikea kyseiselle ruoalle?
  - Onko tehotaso asetettu oikein?

- Uunissa kipinöi ja ritisee (valokaaria)
  - Käytätkö astiaa, jossa on metallikoristeita?
  - Oletko unohtanut uuniin haarukan tai muun metalliesineen?
  - Onko alumiinifolio liian lähellä uunin seinämää?

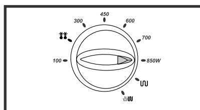
- Uuni aiheuttaa häiriöitä radioon tai televisioon
  - Uunin toimiessa voi radiossa tai televisiossa esiintyä vähäisiä häiriöitä. Tämä on normaalia.
    Ongelman ratkaisemiseksi sijoita uuni kauemmaksi televisioista, radioista ja antenneista.
  - Jos uunin mikroprosessori havaitsee häiriön, näyttö voi nollautua. Ongelman ratkaisemiseksi irrota uunin virtajohto pistorasiasta ja kytke se uudelleen takaisin. Aseta kello uudelleen aikaan.

➢ Elleivät yllä annetut ohjeet ratkaise ongelmaasi, ota yhteys uunin myyneeseen liikkeeseen tai SAMSUNGin huoltoon.

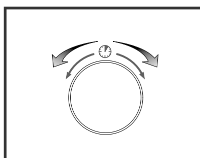
Kypsentäminen/Kuumentaminen

Seuraavassa kappaleessa selostetaan ruoan kypsentäminen ja kuumentaminen. Tarkista AINA uunin asetukset ennen kuin poistut sen ääreltä.

Aseta ensin ruoka keskelle lautasta. Sulje oviluukku.



1 Aseta maksimiteho päälle **KÄYTTÖTEHON SÄÄTÖPYÖRÄÄ** kiertämällä.
(MAKSIMITEHO: 850 W)



2 Aseta aika **AJASTINTA ( )** kiertämällä.
Tulos: Uuniin syttyy valo ja sen lautanen alkaa pyöriä.
1) Ruoan valmistus käynnistyy ja sen loputtua uuni piippaa neljä kertaa.
2) Valmis-signaali piippaa 3 kertaa (kerran minuutissa).
3) Oikea kellonaika tulee jälleen näkyviin.

 **Älä koskaan** kytke mikrouunia päälle sen ollessa tyhjä.

 Tehotasoa voi muuttaa valmistuksen aikana **KÄYTTÖTEHON SÄÄTÖPYÖRÄÄ** kiertämällä.

Tehotasot

Voit valita jonkin alla esitetyistä tehotasoista.

Tehotasonimike	Teho	
	MWO	GRILLI
HIGH (korkea)	850 W	
REHEAT (kuumennus)	700 W	
MEDIUM HIGH (keskitasoa korkeampi)	600 W	
MEDIUM (keskitaso)	450 W	
MEDIUM LOW (keskitasoa matalampi)	300 W	
DEFROST (sulatus) ( )	180 W	
LOW/KEEP WARM (matala/lämmön säilyttäminen)	100 W	
GRILLI	-	1100 W
COMBI (YHTEISKÄYTTÖ) ( )	850 W (27%)	1100 W (73%)

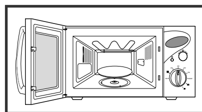


- Jos valitset korkean tehotason, pitää valmistusaikaa lyhentää.
- Jos valitset matalan tehotason, pitää valmistusaikaa pidentää.

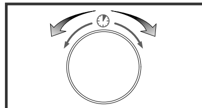
Kuumentamisen keskeyttäminen

FI

Voit keskeyttää kuumentamisen missä tahansa vaiheessa.

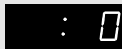


1 Valmistuksen keskeyttämiseksi väliaikaisesti.
Avaa oviluukku.
Tulos: Valmistus keskeytyy. Sen jatkamiseksi tulee oviluukku sulkea.

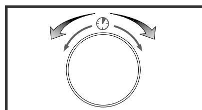


2 Valmistuksen lopettamiseksi kokonaan.

Kierrä **AJASTINTA ( )** vasemmalle.
Näytölle ilmestyy ":0".



Valmistusajan säätäminen

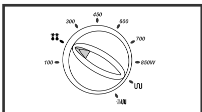


Voit säätää jäljellä olevaa valmistusaikaa kiertämällä **AJASTINTA ( )**.
Pidennä tai lyhennä ruoan valmistusaikaa valmistuksen aikana kiertämällä säätöpyörää joko oikealle tai vasemmalle.

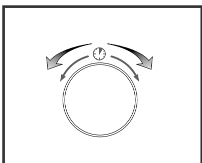
Ruoan manuaalinen sulatus

Sulatustoiminnon avulla voit sulattaa pakastettua lihaa, kanaa tai kalaa.

Aseta ensin pakastettu ruoka keskelle pyörivää lautasta ja sulje uunin oviluukku.



1 Kierrä **KÄYTTÖTEHON SÄÄTÖPYÖRÄÄ** asentoon **Sulatus** ( ).



2 Valitse sopiva sulatusaika **AJASTINTA ( )**.
Tulos: Uuniin syttyy valo ja sen lautanen alkaa pyöriä.
1) Sulatus käynnistyy ja sen loputtua uuni piippaa neljä kertaa.
2) Valmis-signaali piippaa 3 kertaa (kerran minuutissa).
3) Oikea kellonaika tulee jälleen näkyviin.



Käytä vain mikrouunikestäviä astioita.

Grillauselementin asennon valinta

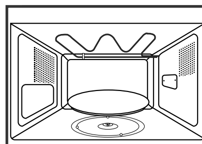
FI

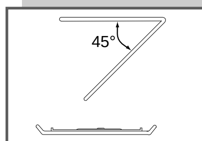
Grillauselementtiä käytetään grillauksen yhteydessä. Se siirretään grillauksen ajaksi toiseen asentoon:

- ***Vaakasuoraan asentoon grillausta tai yhtäaikaista mikroaalto- ja grillaustoimintoa varten.***



Muuta grillauselementin asentoa ainoastaan silloin kun se on <u>kylmä</u>, äläkä yritä pakottaa sitä väkisin pystyasentoon.



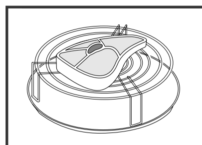


Grillauselementin asettamiseksi...	Tee näin...
Vaakasuoraan (grillausta tai samanaikaista mikroaalto- ja grillaustoimintoa varten)	◆ Vedä grillauselementtiä itseäsi kohti ◆ Työnnä grillauselementtiä ylöspäin, kunnes se on uunin katon suuntainen.

Uunin yläosaa puhdistettaessa grillauselementti on helpompi puhdistaa silloin kun se on vedetty alaspäin 45º:n asteen kulmaan.

Lisätarvikkeiden valinta

Käytä ainoastaan mikrouunikestäviä astioita; älä käytä muovikulhoja tai astioita, paperikuppeja tai pyyhkeitä tms.



Halutessasi käyttää yhteiskäyttöä (grilli- ja mikroaaltotoiminnot), käytä ainoastaan mikrouuni- ja uuninkestäviä astioita. Metalliset valmistusastiat tai tarvikkeet saattavat vioittaa uuniasi.

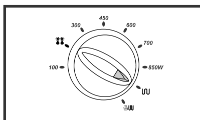


Yksityiskohtaisempia ohjeita sopivista ruoka-astioista on sivun 19 kappaleessa “Ruoka-astiaopas”.

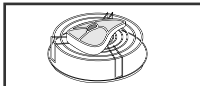
Grillaus

FI

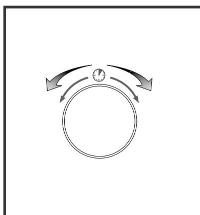
Grillaustoiminnon avulla voit kuumentaa ja ruskistaa ruoan nopeasti mikroaaltoja käyttämättä. Tätä tarkoitusta varten mikrouunin mukana on toimitettu grillauskehikko.



1 Esikuumenna grilli vaadittuun lämpötilaan, kiertämällä käyttötehon säätöpyörä grillimerkin ( ) kohdalle, ja kiertämällä **AJASTINTA** ( )sopivan ajan kohdalle.



2 Avaa oviluukku ja aseta ruoka grillauskehikon päälle.



3 Säädä aika kiertämällä **AJASTINTA ( )**.
<u>Tulos:</u> Uuniin syttyy valo ja sen lautanen alkaa pyöriä.
1) Valmistus käynnistyy ja sen loputtua uuni piippaa neljä kertaa.
2) Valmis-signaali piippaa 3 kertaa (kerran minuutissa).
3) Oikea kellonaika tulee jälleen näkyviin.



Grillielementin kuumennustoiminto saattaa kytkeytyä päältä ja päälle useita kertoja grillaustoiminnon aikana. Tämä ei ole toimintavika, koska järjestelmä on suunniteltu estämään uunin ylikuumentuminen.



Käytä aina patalappuja tai -kintaita ottaessasi astiaa uunista, koska se voi olla tulikuuma.
Tarkista, että grillauselementti on vaaka-asennossa.

Mikroaalto- ja grillaustoimintojen käyttö yhtä aikaa

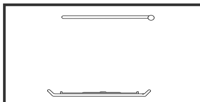
FI

Voit käyttää yhtä aikaa mikroaalto- ja grillitoimintoja valmistaaksesi ja ruskistaaksesi ruoan samanaikaisesti

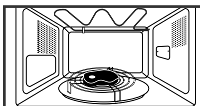


- Käytä AINA ainoastaan mikrouuni- ja uuninkestäviä astioita. Lasiset ja keraamiset astiat ovat ihanteellisia tähän käyttöön, koska ne päästävät mikroaallot lämmittämään ruoan tasaisesti.

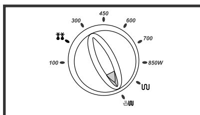
- Käytä AINA patalappuja tai -kintaita ottaessasi astiaa uunista, koska se voi olla tulikuuma.



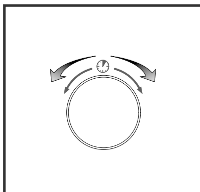
1 Tarkista, että grillauselementti on vaakasuorassa; lue yksityiskohtaiset ohjeet sivulta 16.



2 Avaa oviluukku. Aseta ruoka grillauskehikolle ja tämä pyörivälle pöydälle. Sulje oviluukku.



3 Kierrä **KÄYTTÖTEHON SÄÄTÖPYÖRÄÄ** asentoon **YHTEISKÄYTTÖ** ( ).



4 Aseta aika **AJASTINTA ( )**.
<u>Tulos:</u> Uuniin syttyy valo ja sen lautanen alkaa pyöriä.
1) Valmistus käynnistyy ja sen loputtua uuni piippaa neljä kertaa.
2) Valmis-signaali piippaa 3 kertaa (kerran minuutissa).
3) Oikea kellonaika tulee jälleen näkyviin.

Ruoka-astiaopas



Jotta mikrouunissa voitaisiin valmistaa ruokaa, on mikroaaltojen päästävä tunkeutumaan ruokaan heijastumatta astiasta tai imeytymättä siihen.
Siksi ruoanlaittoastiat on valittava huolellisesti. Jos astiassa on merkintä sopivuudesta mikrouunikäyttöön, ei asiasta tarvitse huolehtia sen enempää.
Seuraavassa taulukossa on lueteltu erilaisia astioita ja kuvattu, millä tavalla ne sopivat käytettäviksi mikrouunissa.

Ruoanlaittoastia	Mikrouunikäyttö	Kommentit
Alumiinifolio	✓ ✗	Voidaan käyttää pienissä määrissä suojaamaan määrättyjä alueita liikakypsymiseltä. Jos folio on liian lähellä uunin seinämää tai jos sitä on liikaa, voi syntyä kipinöintiä.
Ruskistuslevy	✓	Esikuumennusaika on korkeintaan 8 minuuttia.
Posliini- ja saviastiat	✓	Posliini, kiviastiat, lasitetut saviastiat ja luuposliini ovat yleensä sopivia, ellei niissä ole metallikoristeita.
Kertakäyttöiset polyesteri-pahviastiat	✓	Jotkin pakasteet on pakattu tällaisiin astioihin.
Pikaruokapakkaukset		
• Polystyreenikupit- ja astiat	✓	Voidaan käyttää ruoan lämmittämiseen. Liika kuumuus voi sulattaa polystyreenin.
• Paperipussit tai sanomalehti	✗	Voi syttyä palamaan.
• Uusiopaperi tai metalliosat	✗	Voi aiheuttaa kipinöintiä.
Lasiastiat		
• Uunista-pöytään astiat	✓	Voidaan käyttää, ellei niissä ole metallikoristeita.
• Hienot lasiastiat	✓	Voidaan käyttää ruoan tai nesteiden lämmittämiseen. Ohut lasi voi särkyä tai säröillä, jos se kuumenee äkkiä.
• Lasitölkit	✓	Kansi poistettava. Sopivat vain lämmittämiseen.
Metalli		
• Astiat	✗	Voi aiheuttaa kipinöintiä tai palamista.
• Pakastepussin metallisiteet	✗	
Paperi		
• Lautaset, kupit, lautasliinat ja keittiörullapaperi	✓	Lyhytaikaiseen kypsyttämiseen tai lämmittämiseen. Myös liian kosteuden imemiseen.
• Uusiopaperi	✗	Voi aiheuttaa kipinöintiä.
Muovi		
• Astiat	✓	Etenkin kuumuutta kestävät kestomuoviastiat. Eräät muut muovit voivat vääntyä tai muuttaa väriä kuumassa. Melamiinimuovia ei pidä käyttää.
• Kelmu	✓	Voidaan käyttää kuivumisen estämiseen. Kelmu ei saa koskettaa ruokaa. Varo polttamasta käsiäsi höyryllä kelmua poistettaessa.
• Pakastepussit	✓ ✗	Vain keittämisen tai uunikäytön kestävät. Ei saa olla ilmatiivis. Puhkaise tarvittaessa haarukalla.
Voipaperi tai vahapaperi	✓	Voidaan käyttää kuivumisen ja roiskumisen estämiseksi.

✓ : Suositus **✓✗:Ole varovainen** **✗: Vaarallinen**

Ruoanlaitto-opas

FI

MIKROAALLOT

Mikroaaltoenergia tunkeutuu ruokaan, jossa sitä vetää puoleensa vesi, rasva ja sokeri, joihin se lopulta imeytyy.
Mikroaallot kiihdyttävät ruoka-aineen molekyylien liikettä. Molekyylien nopea liike luo kitkaa, ja siitä aiheutuva kuumuus lämmittää ruoan.

RUOANVALMISTUS

Mikrouunissa käytettävät astiat:
Ruoka-astioiden tulee päästä läpi mikroaaltoenergiaa mahdollisimman suuren tehon aikaansaamiseksi. Mikroaallot heijastuvat takaisin metallista, kuten ruostumattomasta teräksestä, alumiinista ja kuparista, mutta ne läpäisevät keramiikan, lasin, posliinin ja muovin sekä paperin ja puun. Sen vuoksi ruokaa ei saa koskaan valmistaa uunissa metalliastioita käyttäen.

Mikrouunivalmistukseen sopivat ruoat:
Useat eri ruokatavarat sopivat valmistettaviksi mikrouunissa. Näitä ovat esim. tuoreet ja pakastevihannekset, hedelmät, pasta, riisi, vilja, pavut, kala ja liha. Etu- ja jälkiruokakastikkeet, keitot, haudutetut vanukkaat, säilykkeet ja maustesäilykkeet voidaan myös valmistaa mikrouunissa. Yleisesti ottaen mikrouunivalmistus on ihanteellinen mille tahansa ruoalle, joka muuten valmistettaisiin keittolevyllä. Lisätietoja voin tai suklaan sulattamisesta on erikoisvihjeitä käsittelevässä luvussa.

Ruoka-aineiden peittäminen kuumennuksen ajaksi
On tärkeää peittää ruoat kuumennuksen ajaksi, koska haihtuva vesi nousee ylöspäin ja myötävaikuttaa kypsymisprosessiin. Ruoka voidaan peittää eri tavoilla, esim. keraamisella lautasella, muovikannella tai mikrouunikäyttöön sopivalla kelmulla.

Jäähtymisajat
Kun kuumennus on suoritettu valmiiksi, on tärkeää antaa lämmön tasaantua jonkin aikaa ruoka-annoksessa.

Pakastevihannesten kypsentäminen

Käytä sopivaa kannellista lasipyreksikulhoa. Kuumenna peitettynä minimiajan - katso taulukosta. Jatka kuumentamista, kunnes olet tyytyväinen tulokseen.
Kuohkeuta vihanneksia pari kertaa kuumennuksen aikana ja kerran sen jälkeen. Lisää suolaa, yrttejä tai voita kuumennuksen jälkeen. Pidä kannen alla jäähtymisjakson ajan.

Ruoka	Annos	Teho	Aika (min)	Jäähtymisaika (min)	Ohjeet
Pinaatti	150 g	600 W	$4\frac{1}{2}$ - $5\frac{1}{2}$	2-3	Lisää 15 ml (1 ruokalusikka) kylmää vettä
Parsakaali	300 g	600 W	9-10	2-3	Lisää 30 ml (2 rkl) kylmää vettä
Herneet	300 g	600 W	$7\frac{1}{2}$ - $8\frac{1}{2}$	2-3	Lisää 15 ml (1 rkl) kylmää vettä
Vihreät pavut	300 g	600 W	8-9	2-3	Lisää 30 ml (2 rkl) kylmää vettä
Sekalaiset vihannekset (porkkanat, herneet, maissi)	300 g	600 W	$7\frac{1}{2}$ - $8\frac{1}{2}$	2-3	Lisää 15 ml (1 rkl) kylmää vettä
Sekalaiset vihannekset (kiinalaistyyppiset)	300 g	600 W	8-9	2-3	Lisää 15 ml (1 rkl) kylmää vettä

Ruoanlaitto-opas

Tuoreiden vihannesten kypsentäminen

Käytä sopivaa kannellista lasipyreksikulhoa. Lisää 30-45 ml (2-3 rkl) kylmää vettä jokaista 250 g kohti, ellei muuta vesimäärää suositella - katso taulukosta. Kuumenna kansi päällä vähimmäisajan - katso taulukosta. Jatka kuumentamista, kunnes olet tyytyväinen tulokseen. Kuohkeuta vihanneksia kerran kuumennuksen aikana ja kerran sen jälkeen. Lisää suolaa, yrttejä tai voita kuumennuksen jälkeen. Anna jäähtyä kannen alla 3 minuutin ajan.

Vihje: Leikkaa tuoreet vihannekset samanpituisiksi. Mitä pienemmiksi ne leikataan, sitä nopeammin ne valmistuvat.

Kaikki tuoreet vihannekset tulisi valmistaa käyttämällä mikrouunin suurinta tehoa (850 W).

Ruoka	Annos	Aika (min)	Jäähtymi saika (min)	Ohjeet
Parsakaali	250 g 500 g	4-4½ 8-8½	3	Valmistele samankokoisiksi lohkoiksi, kannat keskelle päin.
Brysselinkaali	250 g	5½-6½	3	Lisää 60-75 ml (5-6 rkl) vettä.
Porkkanat	250 g	4½-5	3	Paloittele porkkanat yhtä suuriksi paloiksi.
Kukkakaali	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Valmistele samankokoisiksi lohkoiksi. Paloittele suuret lohkot puoliksi, kannat keskelle päin.
Kesäkurpitsat	250 g	3½-4	3	Paloittele kesäkurpitsat lohkoiksi. Lisää 30 ml (2 rkl) vettä tai voinokare. Kypsennä juuri ja juuri pehmeiksi.
Munakoisot	250 g	3½-4	3	Paloittele munakoisot siivuiksi. Ripottele niiden päälle 1 rkl sitruunamehua.
Purjosipulit	250 g	4½-5	3	Leikkaa purjosipuli siivuiksi.
Sienet	125 g 250 g	1½-2 3-3½	3	Valmista pienet sienet kokonaisina tai paloitel tuina. Älä lisää vettä. Ripottele päälle sitruunamehua. Mausta suolalla ja pippurilla. Poista neste ennen tarjoilua.
Sipulit	250 g	5½-6	3	Leikkaa sipulit viipaleiksi tai puolikkaiksi. Lisää ainoastaan 15 ml (1 rkl) vettä.
Pippuri	250 g	4½-5	3	Paloittele pippuri ohuiksi siivuiksi.
Perunat	250 g 500 g	4-5 7½-8½	3	Punnitse kuoritut perunat ja paloittele ne samankokoisiksi puolikkaiksi tai neljäsosiksi.
Kyssäkaali	250 g	5-5½	3	Paloittele kyssäkaali pieniksi kuutioiksi.

Ruoanlaitto-opas

FI

Riisin ja pastan kypsentäminen

Riisi: Käytä suurta, kannella varustettua lasipyreksikulhoa - riisi kaksinkertaistuu kooltaan kypsennettäessä. Kypsennä kansi päällä.
Kun kypsennys on suoritettu, kuohkeuta ennen jäähtymisajan alkamista ja lisää suolaa tai yrttejä ja voita.
Huomautus: Riisi ei ole välttämättä imenyt kaikkea vettä kypsennyksen aikana.

Pasta: Käytä suurta lasipyreksikulhoa. Lisää kiehuvaa vettä, ripaus suolaa ja hämmennä hyvin.
Kypsennä ilman kantta. Hämmennä silloin tällöin kypsennyksen aikana ja sen jälkeen. Peitä jäähtymisen ajaksi ja poista vesi kunnolla jälkeenpäin.

Ruoka-aine	Annos	Teho	Aika (min)	Jäähty misaika	Ohjeet
Valkoinen riisi (pika)	250 g	850 W	16-17	5	Lisää 500 ml kylmää vettä.
Ruskea riisi (pika)	250 g	850 W	21-22	5	Lisää 500 ml kylmää vettä.
Sekoitettu riisi (riisi + villiriisi)	250 g	850 W	17-18	5	Lisää 500 ml kylmää vettä.
Sekoitettu vilja (riisi + vilja)	250 g	850 W	18-19	5	Lisää 400 ml kylmää vettä.
Pasta	250 g	850 W	11-12	5	Lisää 1000 ml kuumia vettä.

Ruoanlaitto-opas

FI

KUUMENTAMINEN

Mikrouunisi kuumentaa ruoan vain murto-osassa siitä ajasta, joka menisi ruoanlaittoon perinteistä uunia tai keittolevyä käytettäessä.
Käytä osviittana seuraavassa taulukossa esitettyjä tehotasoja ja kuumennusaikoja. Taulukossa esitetyt ajat koskevat nesteitä, joiden lämpötila on noin huoneenlämpöinen, +18 - +20 (C, tai kylmiä ruokia, joiden lämpötila on noin +5 - +7 (C.

Valmistelu ja peittäminen

Vältä suurempien ruokatavaroiden, kuten paistipalojen kuumentamista, niillä on taipumus ylikuumentua ja kuivua ennen kuin niiden sisäosat ovat kuumenneet riittävästi. Pienempien palojen kuumentaminen takaa paremman tuloksen.

Tehotasot ja ruoan sekoittaminen

Joitakin ruokia voi lämmittää 850 W:n teholla, kun taas muita tulee kuumentaa 600 W:n, 450 W:n tai myös 300 W:n teholla. Tarkista taulukosta ohjetehot. Yleensä ruokaa on parempi lämmittää pienellä teholla, jos se on herkkää menemään pilalle ja jos sitä on paljon tai mikäli se lämpiää nopeasti (esim. engl. joulutortut).

Sekoita ruoka hyvin tai käännä ruoka ympäri kuumennuksen aikana parhaimman tuloksen saavuttamiseksi. Jos mahdollista, hämmennä ruokaa uudelleen ennen tarjoilua.

Ole erityisen huolellinen lämmittäessäsi nesteitä ja lastenruokia. Viivästyneen kiehahduksen ja siitä aiheutuvien palovammojen estämiseksi niitä tulisi sekoittaa niitä ennen valmistusta, sen aikana ja sen jälkeen. Jätä ne mikrouuniin jäähtymisen ajaksi. Suosittelemme, että juomakuppeihin asetettaisiin muovilusikka tai lasipuikko. Vältä ylikuumentamasta (ja siten pilaamasta) ruokaa. On parempi säätää lämmitysaika hieman lyhyemmäksi kuin mitä se todellisuudessa on ja lämmittää sen jälkeen tarvittaessa uudelleen.

Lämmitys- ja jäähtymisajat

Kun määrätyntyyppistä ruokaa lämmitetään ensimmäisen kerran, on hyvä kirjoittaa lämmitysaika muistiin vastaisuuden varalle.

Tarkista aina ennen ruoan nauttimista, että se on lämminnyt läpikotaisin.

Anna ruoan jäähtyä vähän aikaa kuumentamisen jälkeen - jotta lämpö jakautuisi tasaisemmin. Suositeltu lämmityksen jälkeinen jäähtymisaika on 2-4 minuuttia, ellei taulukossa mainita muuta.

Ole erityisen huolellinen lämmittäessäsi nesteitä ja lastenruokia. Lue myös turvamääräyksiä käsittelevä luku.

NESTEIDEN LÄMMITTÄMINEN

Anna nesteiden jäähtyä ainakin 20 sekuntia sen jälkeen kun uuni on kytketty pois päältä, jotta myös niiden lämpötila pääsisi jakautumaan tasaisemmin. Sekoita juomia tarvittaessa lämmityksen aikana, ja AINA sen jälkeen. Viivästyneen kiehahduksen ja siitä aiheutuvien palovammojen estämiseksi juomakuppeihin tulisi asettaa muovilusikka tai lasipuikko, ja sekoittaa niitä ennen lämmitystä, sen aikana ja sen jälkeen.

LASTENRUOAN LÄMMITTÄMINEN

LASTENRUOKA: Laita lastenruoka syvään keraamiseen lautaseen. Peitä se muovikannella. Sekoita hyvin lämmityksen jälkeen! Anna ruoan jäähtyä 2-3 minuuttia ennen lapsen syöttämistä. Hämmennä uudelleen ja tarkista ruoan lämpötila. Suositeltu nauttimislämpötila on 30-40°C.

LAPSENMAITO: Kaada maitoa steriloituun lasipulloon. Lämmitä ilman korkkia. Älä koskaan lämmitä lapsenmaitoa tutin ollessa pullon suulla, koska pullo voi räjähtää ylikuumentuessaan. Sekoita hyvin ennen jäähtymisaikaa ja uudelleen ennen juottamista! Tarkista lapsenruoan tai -maidon lämpötila aina tarkoin ennen sen syöttämistä tai juottamista lapselle. Suositeltu nauttimislämpötila on noin 37°C.

HUOMAUTUS: Erityisesti lapsenruoan lämpötila tulee tarkistaa huolella ennen sen syöttämistä lapselle palovammojen välttämiseksi. Käytä seuraavassa taulukossa annettuja tehotasoja ja lämmitysaikoja lämmityksen ohjearvoina.

Ruoanlaitto-opas

FI

Nesteiden ja ruoan lämmittäminen

Käytä tässä taulukossa annettavia tehotasoja ja lämmitysaikoja lämmityksen suuntaviivoina.

Ruoka	Annos	Teho	Aika (min)	Jäähtymisaika (min)	Ohjeet
Juomat (huoneenl-ämpö n kahvi, maito, tee ja vesi)	150 g (1 kuppi) 250 g (2 muk)	850 W	1-1 1/2 1 1/2-2	1 - 2	Kaada keraamiseen kuppiin ja lämmitä ilman kantta. Aseta kuppi (150 ml) tai muki (250 ml) pyörivän lautasen keskelle. Sekoita huolellisesti ennen ja jälkeen seisomisen.
Keitto (kylmä)	250 g	850 W	2 1/2-3	2 - 3	Kaada keitto syvään keraamiseen lau taseen. Peitä muovikannella. Hämmennä hyvin lämmityksen jälkeen. Sekoita uudelleen ennen tarjoilemista.
Muhennos (kylmä)	350 g	600 W	5 1/2-6 1/2	2 - 3	Laita muhennos syvään keraamiseen astiaan. Peitä muovikannella. Hämmennä sil-loin tällöin lämmityksen aikana ja uudelleen ennen jäähdyttämistä ja tarjoilua.
Pasta ja sen kastike (kylmä)	350 g	600 W	4 1/2 - 5 1/2	3	Laita pasta (esim. spagetti tai nauhapas ta) matalaan keraamiseen astiaan. Peitä kelmulla. Hämmennä ennen tarjoilua.
Täytteellä varustettu pasta (kylmä)	350 g	600 W	5-6	3	Laita täytetty pasta (esim. ravioli tai tortelliini) syvään keraamiseen astiaan. Peitä muovikannella. Hämmennä silloin tällöin lämmityksen aikana ja uudelleen ennen jäähdyttämistä ja tarjoilua.
Valmisruo kalautanen (kylmä)	350 g	600 W	5 1/2 - 6 1/2	3	Aseta lämmitettävä 2-3 hengen valmisruoka-ateria keraamiseen asti aan. Peitä kelmulla.

Lapsenruoan ja -maidon lämmitys

Käytä tässä taulukossa annettavia tehotasoja ja lämmitysaikoja lämmityksen suuntaviivoina.

Ruoka	Annos	Teho	Aika (min)	Jäähtymisaika (min)	Ohjeet
Lapsenruoka (vihannekset + liha)	190 g	600 W	30 s	2 - 3	Kaada syvään keraamiseen lau taseen. Lämmitä kansi päällä. Sekoita lämmityksen jälkeen. Jäähtymisaika 2-3 minuuttia. Sekoita kunnolla ennen tar-joilemista ja tarkista lämpötila huolellisesti.
Lasten puuro (vilja + maito + hedelmät)	190 g	600 W	20 s	2 - 3	Kaada syvään keraamiseen lau taseen. Lämmitä kansi päällä. Sekoita lämmityksen jälkeen. Jäähtymisaika 2-3 minuuttia. Sekoita kunnolla ennen tar-joilemista ja tarkista lämpötila huolellisesti.
Lapsen maito	100 ml 200 ml	300 W	30-40 s 50 s - 1 min	2 - 3	Sekoita ja ravistele kunnolla ja kaada ster iloituun lasipulloon. Aseta pullo keskelle pyörivää lautasta. Lämmitä ilman kantta. Sekoita kunnolla lämmityksen jälkeen. Jäähtymisaika vähintään 2 minuuttia. Sekoita kunnolla ennen tarjoilemista ja tarkista lämpötila huolellisesti.

Ruoanlaitto-opas

SULATUS

FI

Mikroaallot ovat erinomainen tapa sulattaa pakasteruokia. Ne sulattavat jäädytetyn ruoan hellävaraisesti ja nopeasti. Tästä voi olla hyvinkin suurta hyötyä esim. silloin kun odottamattomia vieraita tulee kylään.

Pakastetun kanan tulee antaa sulaa kunnolla ennen sen lämmittämistä. Poista siitä kaikki metalliverkot ja pakkauskääreet sulaneen nesteen poisjohdattamiseksi.

Laita pakasteruoka lautaselle ilman kantta. Käännä sulatettava ruoka ympäri, kun sulatusajasta on kulunut noin puolet, valuta pois sulanut neste ja poista sisäelimet niin pian kuin mahdollista.
Tarkista ruoka aika ajoin varmistaaksesi, ettei se ole lämminnyt liikaa.
Jos ruoan pienimmät ja ohuemmat osat alkavat lämmitä, ne voidaan suojata käärimällä ne sulatuksen ajaksi hyvin pieniin alumiinifolion suikaleisiin.

Jos kanan ulkopinnat alkavat lämmitä, keskeytä sulattaminen ja anna kanan jäähtyä 20 minuuttia ennen kuin jatkat sulatusta.
Jätä kala, liha ja kana paikalleen uuniin sulatuksen loppuun suorittamiseksi.
Täydellisen sulatuksen jäähtymisaika vaihtelee riippuen sulatettavan ruoka-aineen määrästä. Lue lisätietoja alla olevasta taulukosta.

Vihje: Litteä ruoka sulaa paremmin kuin paksu, ja pienemmät määrät sulavat nopeammin kuin suuret. Muista nämä vihjeet pakastaessasi ja sulattaessasi ruokaa.

Lämpötilaltaan -18 ja -20 asteen välillä olevan pakasteruoan sulattamiseksi käytä alla olevaa taulukkoa oppaana.

Kaikki pakasteruoat tulisi sulattaa käyttämällä sulatustehotasoa (180 W,).

Ruoka	Annos	Aika (min)	Jäähtymisaika (min)	Ohjeet
Liha				
Jauheliha	200 g	6 - 7	5 - 25	Aseta liha laakealle keraamiselle lautaselle. Suojaa ohuemmat reunat alumiinifoliolla. Käännä liha, kun noin puolet sulatusajasta on kulunut!
	500 g	13 - 14		
Porsaankyljykset	250 g	$7\frac{1}{2}$-$8\frac{1}{2}$		
Kana				
Broileriannokset	500 g (2 kpl)	$14\frac{1}{2}$-$15\frac{1}{2}$	15 - 40	Laita ensin kananugetit nahkapuoli alaspäin, kokonainen kana ensin rintapuoli alaspäin laakealle keraamiselle astialle. Suojaa ohuemmat kohdat, kuten siivet alumiinifoliolla. Käännä ympäri, kun noin puolet sulatusajasta on kulunut!
Kokonainen kana	900 g	28 - 30		
Kala				
Kalafileet	200 g (2 kpl)	6 - 7	5 - 15	Laita pakastekala keskelle keraamista lautasta. Siirrä ohuemmat osat paksumpien alle. Suojaa kapeammat päät alumiinifoliolla. Käännä ympäri kun puolet sulatusajasta on kulunut.
	400 g (4 kpl)	12 - 13		
Hedelmät				
Marjat	250 g	6 - 7	5 - 10	Aseta hedelmät laakean ja pyöreään lasiastiaan (jonka halkaisija on suuri).
Sämpylät				
(jokainen noin 50 g)	2 kpl	$\frac{1}{2}$-1	5 - 20	Aseta sämpylät ympyränmuotoiseksi ryhmäksi tai leipä vaakasuoraan keittiöpaperille pyörivän lautasen keskelle. Käännä ympäri kun noin puolet sulatusajasta on kulunut!
	4 kpl	2-$2\frac{1}{2}$		
Paahtoleipä/voileipä	250 g	$4\frac{1}{2}$-5		
Saks. ruisleipä (vehnä- ja ruisjauho)	500 g	8 - 10		

Ruoanlaitto-opas

FI

GRILLI

Grillauselementti sijaitsee uunin ylälevyn alla. Se toimii oviluukun ollessa suljettuna ja pyörivän lautasen pyöriessä. Lautasen pyöriessä ruoka ruskistuu tasaisemmin. Jos grillielementtiä vielä esikuumennetaan 4 minuutin ajan, ruoka ruskistuu entistä tasaisemmin.

Grillauksessa käytettävä ruoka-astia:
Sen tulee olla tulenkestävä, eikä siinä saa olla metallia. Älä käytä minkääntyyppisiä muovisia ruoka-astioita, koska ne voivat sulaa.

Grillaukseen sopivat ruoat:
Kyljykset, makkarat, pihvit, hampurilaispihvit, pekoni ja kinkkuviipaleet, ohuet kala-annokset, voileivät ja kaikentyyppiset lisukkeilla varustetut paahtoleivät.

TÄRKEÄ HUOMAUTUS:
Silloin kun ainoastaan grillaustoiminto on käytössä, tarkista, että grillielementti on ylälevyn alla vaakasuorassa asennossa, eikä takaseinällä pystyasennossa. Älä unohda, että ruoka pitää asettaa korkealle grillauskehikolle, ellei ohjeissa suositella muuta.

COMBI-ASETUKSET (YHTEISKÄYTTÖ)

Tämä valmistustapa yhdistää grillin säteilevän lämmön ja nopean mikroaaltotoiminnon. Se toimii ainostaan silloin kun oviluukku on kiinni ja pyörivä lautanen pyörii. Lautasen pyöriessä ruoka ruskistuu tasaisemmin.

Mikroaalto- ja grillitoimintojen yhtäaikaisessa käytössä käytettävät ruoka-astiat
Käytä ruoka-astioita, joiden läpi mikroaallot pääsevät kulkemaan. Ruoka-astioiden tulisi myös olla tulenkestäviä. Älä käytä metallisia astioita tässä yhteiskäytössä. Älä myöskään käytä minkäänlaisia muoviastioita, koska ne voivat sulaa.

Mikroaalto- ja grillitoimintojen yhtäaikaisella käytöllä valmistettavat ruoat
Yhteiskäytöllä valmistettaviin ruokiin kuuluvat kaikenlaiset keittämällä valmistettavat ruoat, joita pitää lämmittää ja ruskistaa (esim. paistettu pasta), sekä lyhyellä valmistusajalla valmistettavat ruoat, joiden ylimmäinen kerros halutaan ruskistaa. Tätä valmistustapaa voidaan myös käyttää paksujen ruoka-annosten valmistukseen, joiden makua ja ulkonäköä voidaan parantaa ruskistetulla ja rapealla ulkokerroksella (esim. kananugetit, jotka käännetään valmistuksen puolivälissä). Lue yksityiskohtaisemmat ohjeet grillaustaulukosta.

TÄRKEÄ HUOMAUTUS:
yhteiskäyttöä (mikroaalto + grilli) käytetään, tarkista, että grillielementti on ylälevyn alla vaakasuorassa asennossa, eikä takaseinällä pystyasennossa. Älä unohda, että ruoka pitää asettaa korkealle grillauskehikolle, ellei ohjeissa suositella muuta. Muussa tapauksessa se tulee asettaa suoraan pyörivälle lautaselle. Lue yksityiskohtaisemmat ohjeet seuraavasta taulukosta.

Ruoka pitää kääntää, jos sitä aiotaan ruskistaa molemmilta puolilta.

Ruoanlaitto-opas

Tuoreen ruoan grillausopas

Esikuumenna grillauselementtiä grillaustoiminnolla 4 minuutin ajan.
Käytä grillauksen osviittana tässä taulukossa annettuja tehotasoja ja aikoja.

Tuore ruoka	Annos	Tehotaso	1. puoli Aika (min)	2. puoli Aika (min)	Ohjeet
Paahtoleipä viipaleet	4 kpl (jokainen 25 g)	Vain grillaus	$3^{1}/_{2}$-$4^{1}/_{2}$	3-4	Aseta paahtoleipäviipaleet vierekkäin grillauskehikolle.
Sämpylät (valmiiksi paistetut)	2-4 palaa	Vain grillaus	2-3	1-2	Aseta sämpylät pyörivälle lautaselle ensin alapuoli ylöspäin ympyrän muo toon.
Grillatut tomaatit	200 g (2 kpl)	1. MW + Grilli 2. Vain grillaus	4-5 2-3	----	Halkaise tomaatit. Sirottele hieman juustoa niiden päälle. Aseta tomaat tipuolikkaat ympyrän muotoon laakeaan lasipyreksikulhoon, ja aseta se grillauskehikon päälle.
Toast Hawaii (persikka, kinkku, juustosiivut)	2 kpl (300 g)	MW + Grilli	9-10	----	Paahda ensin leiväviipaleet. Aseta lisukkeilla varustetut leipäviipaleet gril lauskehikolle. Aseta 2 viipaletta vierekkäin suoraan grillauskehikolle. Anna jäähtyä 2-3 minuuttia.
Paistetut perunat	250 g 500 g	MW + Grilli	12-14 16-18	----	Halkaise perunat kahtia. Aseta ne ympyrän muotoon grillauskehikolle, halkaistu puoli alaspäin.
Kananugetit	400 - 500 (2 kpl)	MW + Grilli	11-12	10-11	Voitele kananugetit öljyllä ja mausteilla ja aseta ne ympyrän muotoon, luut keskustaa kohti. Aseta yksi kananugetti grillauskehikon keskelle. Anna jäähtyä 2-3 minuuttia.
Lampaan kyljykset (keskisuuret)	400 g (4 kpl)	Vain grillaus	11-13	8-9	Voitele lampaankyljykset öljyllä ja mausteilla. Anna niiden jäähtyä grillauksen jälkeen 2-3 minuuttia.
Paistetut omenat	2 omena (n. 400 g)	MW + Grilli	$8^{1}/_{2}$-$9^{1}/_{2}$	----	Poista omenista niiden siemenkota ja täytä ne rusinoilla ja hillolla. Asettele muutama mantelisiivu omenoiden päälle. Aseta omenat laakeaan lasipyreksikulhoon. Aseta kulho suo-raan pyörivälle lautaselle.

FI

Pakastetun ruoan grillausopas

Käytä grillauksen osviittana tässä taulukossa annettuja tehotasoja ja aikoja.

Tuore ruoka	Annos	Tehotaso	1. puoli Aika (min)	2. puoli Aika (min)	Ohjeet
Sämpylät (jokainen n. 50 g)	2 kpl 4 kpl	MW+Grilli	MW+Grilli 2-3 3-4	Vain grillaus 1-2 1-2	Asettele sämpylät ympyrän muotoon grillauskehikolle. Grillaa sämpylöiden 2. puoli niin rapeaksi kuin itse haluat. Anna jäähtyä 2-5 minuuttia.
Patongit + täytteet (tomaatit, juusto, kinkku, sienet)	150-200 g (2 kpl)	MW + Grilli	10-11	----	Aseta pakastettu patonki grillauske hikon keskelle. Aseta 2 ja 3 pakastet tua patonkia vierekkäin grillauske hikolle. Anna jäähtyä grillauksen jäl-keen 2-3 minuuttia.
Gratiini (vihannes- tai peruna-)	400 g	1.MW(600W) 2.Grilli	10-12	4-5	Aseta pakastettu gratiini pieneen pyöreään lasipyreksikulhoon. Aseta lasikulho grillauskehikolle. Anna jäähtyä grillauksen jälkeen 2-3 minuuttia.
Pasta (Cannelloni, makaroni, lasagne)	200 g	MW + Grilli	18-19	----	Aseta pakastettu pasta pienelle suo rakulmaiselle lasipyreksilautaselle. Aseta kulho suoraan pyörivälle lau taselle. Anna jäähtyä valmistuksen jäl-keen 2-3 minuuttia.

FI

ERIKOISVIHJEET

VOIN SULATTAMINEN
Laita 50 g voita kapeaan ja syvään lasiin. Peitä muovikannella. Lämmitä 30-40 sekuntia 850 W:lla, kunnes voi on sulanut.

SUKLAAN SULATTAMINEN
Laita 100 g suklaata kapeaan ja syvään lasiin.
Lämmitä 3-5 minuuttia, kunnes suklaa on sulanut.
Hämmennä kerran tai pari sulatuksen aikana.

KITEYTYNEEN HUNAJAN SULATTAMINEN
Laita 20 g kiteytynyttä hunajaa kapeaan ja syvään lasiin.
Lämmitä 20-30 sekuntia 300 W:lla, kunnes hunaja on sulanut.

HYYTELÖN SULATTAMINEN
Laite kuivat hyytelösuikaleet (10 g) 5 minuutiksi kylmään veteen.
Nosta sen jälkeen hyytelö pieneen lasipyreksikulhoon.
Lämmitä 1 minuutti 300 W:lla.
Hämmennä sulatuksen jälkeen.

KUORRUTTEEN JA SOKERIKUORRUTUKSEN KEITTÄMINEN (KAKKUJA JA LEIVONNAISIA VARTEN)
Sekoita keskenään pikakuorrute (noin 14 g) ja 40 g sokeria ja 250 g kylmää vettä.
Lämmitä ilman kantta lasipyreksikulhossa $3^1/_2$-$4^1/_2$ minuuttia 850 W:lla, kunnes kuorrute on läpinäkyvää. Hämmennä kahdesti lämmityksen aikana.

HILLON KEITTÄMINEN
Aseta 600 g hedelmiä (esim. erilaisia marjoja) sopivankokoiseen, kannella varustettuun lasipyreksikulhoon. Lisää 300 g säilöntäsokeria ja hämmennä kunnolla.
Lämmitä ilman kantta 10-12 minuuttia 850 W:lla.
Hämmennä useita kertoja lämmityksen aikana. Kaada suoraan pieniin, kierrekansilla varustettuihin hillopurkkeihin. Sulje kansi noin 5 minuutin jäähdytysajan kuluttua.

VANUKKAAN TEKEMINEN
Sekoita vanukasjauhe sokeriin ja maitoon (500 ml) seuraamalla valmistajan antamia ohjeita, ja hämmennä hyvin. Käytä sopivankokoista, kannella varustettua lasipyreksikulhoa. Lämmitä kansi päällä $6^1/_2$-$7^1/_2$ minuuttia 850 W:lla. Hämmennä useamman kerran lämmityksen aikana.

MANTELISUIKALEIDEN RUSKISTAMINEN
Levitä 30 g manteleita tasaisesti keskikokoiselle keraamiselle lautaselle.
Hämmennä useita kertoja $3^1/_2$-$4^1/_2$ minuutin pituisen, 600 W:lla suoritettavan ruskistuksen aikana. Anna jäähtyä uunissa 2-3 minuuttia. Käytä patalappuja lautasen ottamiseen uunista!

Puhdistaminen

FI

Seuraavat mikrouunin osat tulisi puhdistaa säännöllisesti rasvan ja ruoanmurusten kerääntymisen estämiseksi:

- ***Sisä- ja ulkopinnat***
- ***Oviluukku ja sen tiivisteet***
- ***Pyörivä lautanen ja pyörivä kehä***


Varmista AINA, että oviluukun tiivisteet ovat puhtaat ja että se sulkeutuu kunnolla.

1. Puhdista ulkopinnat pehmeällä liinalla ja lämpimällä saippuavedellä. Huuhdo ja kuivaa.

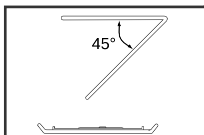
2. Puhdista kaikki roiskeet ja tahrat sisäpinnoilta ja pyörivästä kehästä saippuavedellä. Huuhdo ja kuivaa.

3. Kovettuneet ruoantähteet saadaan pehmenemään ja hajut saadaan poistetuksi laittamalla kupillinen laimennettua sitruunamehua pyörivälle lautaselle ja lämmittämällä täydellä teholla 10 minuuttia.

4. Pese konepesun kestävä lasialusta aina tarvittaessa.

➢ **ÄLÄ** läikytä vettä tuuletusaukkoihin. ÄLÄ KOSKAAN käytä hankaavia pesuaineita tai kemiallisia liuottimia. Ole erityisen tarkka puhdistaessasi oven tiivisteitä, jotteivät ruoanmurut:
- Alkaisi kerääntyä tiivisteihin
- Estäisi ovea sulkeutumasta kunnolla.

➢ **Puhdista** mikrouunin sisätilat heti joka käytön jälkeen miedolla pesuaineliuoksella, mutta anna uunin jäähtyä ennen puhdistuksen aloittamista loukkaantumisriskin vähentämiseksi.



Uunin yläosaa puhdistettaessa grillauselementti on helpompi puhdistaa silloin kun se on vedetty alaspäin 45º:n asteen kulmaan.

Uunin varastointi ja korjaukset

FI

Mikrouunin varastoinnissa ja huollossa on otettava huomioon muutamia yksinkertaisia varotoimenpiteitä.
Uunia ei pidä käyttää, jos sen oviluukku tai oven tiivisteet ovat vahingoittuneet esim. seuraavilla tavoilla:

- ***Sarana rikki***
- ***Vialliset tiivisteet***
- ***Uunin kotelo vääntynyt tai vioittunut***

Uunin korjaus on jätettävä valtuutetun, mikrouuneihin erikoistuneen huoltoteknikon tehtäväksi.



ÄLÄ KOSKAAN irrota uunin ulkokoteloa uunista. Jos uuniin on tullut vika ja se kaipaa korjausta tai jos et ole varma sen kunnosta:

- Irrota virtajohto pistorasiasta
- Ota yhteys lähimpään Samsung-huoltoon.



Jos haluat varastoida uunin väliaikaisesti, valitse säilytyspaikaksi kuiva ja pölytön paikka.
Syy: Pöly ja kosteus voivat vaikuttaa haitallisesti uunin käyttöosiin.



Tätä mikrouunia ei ole tarkoitettu liikekäyttöön.

Contents

FI

SAMSUNG pyrkii koko ajan parantamaan tuotteidensa laatua. Sekä laitteen rakennetta että näitä käyttöohjeita voidaan sen vuoksi muuttaa ilman ennakkoilmoitusta.

Malli	**CE2727NC**
Virtalähde	230V ~ 50 Hz
Virrankulutus	
Mikroaalto	1300 W
Grilli	1100 W
Yhteiskäyttö	1350 W
Lähtöteho	100 W/850 W (IEC-705)
Käyttötaajuus	2450 MHz
Magnetroni	OM75P(31)
Jäähdytysjärjestelmä	Moottoroitu tuuletin
Mitat (L x K x S)	
Ulkomitat	489 x 275 x 415 mm
Vapaa sisätila	306 x 211 x 320 mm
Tilavuus	20 litra
Paino	
Net	15 kg (noin)



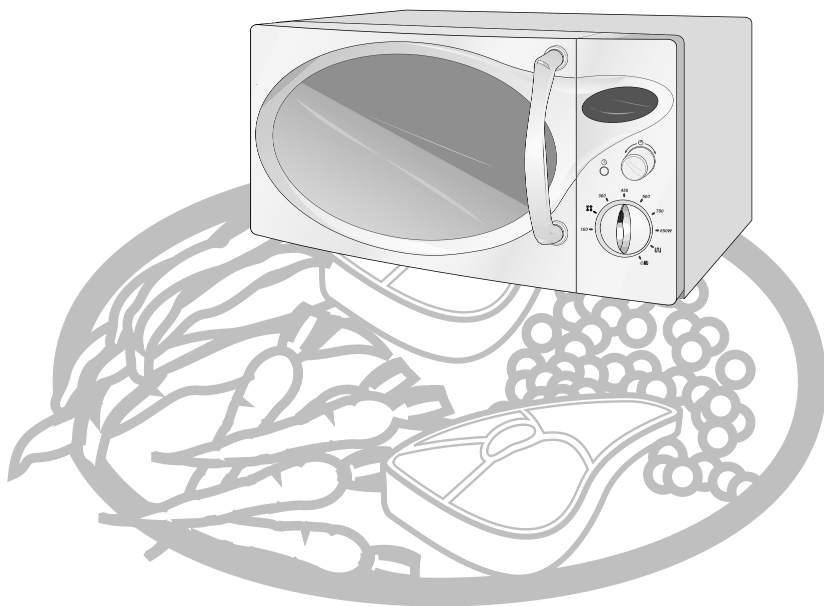
Printed in Korea



MIKROBØLGEOVN

CE2727NC

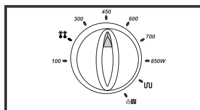
Betjeningsvejledning
og
Tilberedningsguide



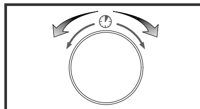
Hurtig oversigt

DK

Hvis du ønsker at tilberede noget mad

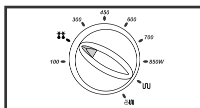


1 Sæt maden i ovnen.
Vælg varmeeffekt ved at dreje på **COOKING POWER CONTROL**-knappen.

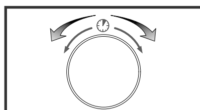


2 Vælg tilberedningstiden ved at dreje **TIME**( )-skiven.
Resultat: Tilberedningen starter efter ca. 2 sekunders forløb.

Hvis du ønsker at optø noget mad

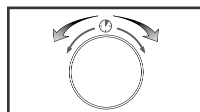


1 Stil **COOKING POWER CONTROL** -knappen på **optøningssymbolet** ( ).



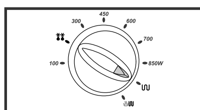
2 Drej **TIME**( )-skiven for at vælge den passende tid.
Resultat: Tilberedningen starter efter ca. 2 sekunders forløb.

Hvis du ønsker at justere tilberedningstiden

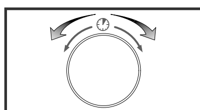


Lad maden blive i ovnen.
Drej **TIME**( ) -skiven til den ønskede tid.

Hvis du ønsker at grillstege noget mad



1 Stil **COOKING POWER CONTROL**-knappen på **grillsymbolet**( ).



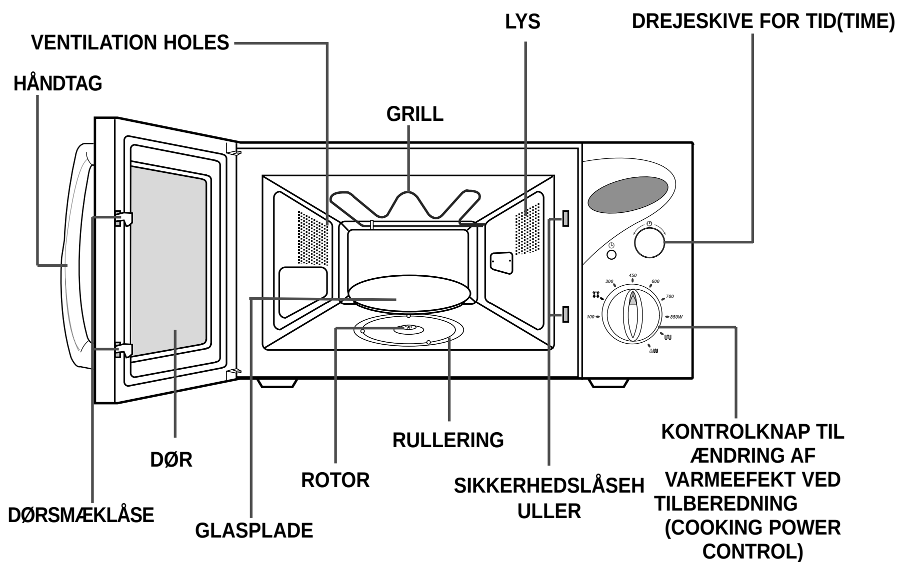
2 Drej **TIME**( )-knappen for at vælge den passende tid.
Resultat: Tilberedningen starter efter ca. 2 sekunders forløb.

Indholdsfortegnelse



Ovn

DK



VENTILATION HOLES
LYS
DREJESKIVE FOR TID(TIME)
HÅNDTAG
GRILL
DØR
RULLERING
ROTOR
KONTROLKNAP TIL ÆNDRING AF VARMEEFEKT VED TILBEREDNING (COOKING POWER CONTROL)
SIKKERHEDSLÅSEHULLER
DØRSMÆKLÅSE
GLASPLADE

Kontrolpanel



DISPLAY

KNAP FOR INDSTILLING AF URET

DREJESKIVE FOR TID (TIME)

450
300
600
700
100
850W

OPTØNING

KONTROLKNAP TIL ÆNDRING AF VARMEEFFEKT VED TILBEREDNING (COOKING POWER CONTROL)

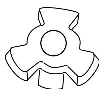
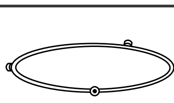
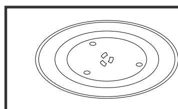
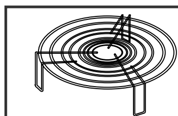
GRILL

KOMBI (Mikrobølge + Grill)

Tilbehør

DK

Alt afhængig af hvilken model, du har købt, leveres der adskilligt tilbehør med, som kan bruges på mange forskellige måder.

	**1**	**Rotor,** som allerede er placeret over motorakslen nederst i ovnen. Formål: Rotoren drejer glaspladen rundt.
	**2**	**Rullering,** som skal placeres i ovnens midte. Formål: Rulleringen støtter glaspladen.
	**3**	**Glasplade,** som skal placeres på rulleringen med det midterste beslag oven på rotoren. Formål: Glaspladen er den plade, hvorpå kogegrejet sættes ved tilberedningen; den er nem at tage ud og rengøre.
	**4**	**Metalstativ,** der skal placeres på glaspladen. Formål: Metalstativet kan anvendes til grillstegning og kombineret tilberedning.



ANVEND ALDRIG mikrobølgeovnen uden rulleringen og glaspladen.

Om denne betjeningsvejledning

DK

Du har lige købt en SAMSUNG-mikrobølgovn. Denne betjeningsvejledning indeholder mange forskellige informationer om tilberedning af madvarer m.m. i mikrobølgeovn:

- ***Sikkerhedsforskrifter***
- ***Velegnet tilbehør og kogegrej***
- ***Nyttige tips om tilberedning***

På indersiden af omslaget finder du en hurtig oversigt, som forklarer de fire grundlæggende tilberedningsfunktioner:

- ***Tilberedning af madvarer***
- ***Optøning af madvarer***
- ***Grillstegning af madvarer***
- ***Supplering med ekstra tilberedningstid***

På forsiden af vejledningen kan du se illustrationer af ovnen, - og hvad der er endnu mere vigtigt: Kontrolpanelet, - så du meget lettere kan finde knapperne.

Til procedurerne trin-for-trin anvendes fire forskellige symboler.


Vigtigt


Bemærk


Advarsel


Drej

FORHOLDSREGLER FOR AT UNDGÅ EVENTUEL INDVIRKNING AF FOR STOR MIRKOBØLGEENERGI

At undlade at være opmærksom på følgende sikkerhedsforskrifter kan medføre skadelig indvirkning på mikrobølgeenerigen.

(a) Der må under ingen omstændigheder gøres noget forsøg på at tænde for ovnen, når ovndøren er åben, eller at pille ved sikkerhedslåsene (smæklåsene) eller at stikke noget ind i sikkerhedslåsenes huller.

(b) Placér aldrig en genstand mellem ovndøren og forsiden og lad aldrig madvarer eller rester fra rengøringsmidler samle sig på ovndørens pakningsflader. Sørg for, at ovndøren og pakningsfladerne er rene. Tør disse af efter brug, først med en fugtig klud og derefter med en blød tør klud.

(c) Anvend ikke ovnen, hvis den er beskadiget. Vent, til den er blevet repareret af en kvalificeret servicetekniker, der er uddannet hos fabrikanten.

Det er specielt vigtigt, at ovndøren lukker helt tæt, og at der ikke er nogen skader på:

(1) Ovndør, ovndørens pakninger og pakningsflader.

(2) Dørhængsler (defekte eller løse)

(3) Elledning.

(d) Ovnen bør ikke justeres eller repareres af andre end en kvalificeret servicetekniker, der er uddannet hos fabrikanten.

Sikkerhedsforskrifter

DK

Vigtige sikkerhedsanvisninger.
Læs dem omhyggeligt. Opbevares til senere reference.
Kontrollér, at følgende sikkerhedsforskrifter er overholdt, inden madvarer eller væsker tilberedes i mikrobølgeovnen.

1. **BRUG ALDRIG** kogegrej af metal i mikrobølgeovnen:
- ◆ Metalbeholdere
- ◆ Middagsservice med guld- eller sølvdekorationer
- ◆ Stegespid, gafler, osv.

Forklaring: Elektriske lysbue- eller gnistdannelser kan opstå, hvilket kan beskadige ovnen.

2. **OPVARM IKKE:**
- ◆ Lufttætte eller vakuumlukkede flasker, glas, beholdere, f. eks. glas med babymad.
- ◆ Madvarer med skal/skind, f. eks. æg, nødder i skal, tomater

Forklaring: Forøgelse af trykket kan medføre eksplosion.
Tip: Fjern låg og prik hul i skind, poser osv.

3. **TÆND IKKE** for ovnen, når den er tom.
Forklaring: Ovnens vægge kan blive beskadiget.
Tip: Hav altid et glas vand stående inde i ovnen.
Vandet vil absorbere mikrobølgerne, hvis du utilsigtet kommer til at tænde for ovnen, når den er tom.

4. **TILDÆK IKKE** ventilationsåbningerne på bagsiden med klude eller papir.
Forklaring: Kludene eller papiret kan antændes, når varm luft kommer ud fra ovnen.

5. **BRUG ALTID** grydelapper, når noget kogegrej tages ud af ovnen.
Forklaring: Noget kogegrej absorberer mikrobølger, og varme overføres altid fra maden til kogegrejet. Kogegrejet er derfor varmt.

6. **RØR IKKE** varmelegemerne eller ovnens indvendige vægge.
Forklaring: Disse vægge kan være varme nok til at brænde, selv efter at tilberedningen er afsluttet, og selv om de ikke ser ud til at kunne gøre det. Lad ikke brændbart materiale komme i kontakt med noget indvendigt område i ovnen. Lad først ovnen køle af.

7. For at mindske risikoen for brand i ovnen, skal du:
- ◆ Ikke opbevare brændbart materiale i ovnen.
- ◆ Fjerne ståltråd/-klemmer fra papir- eller plastikposer.
- ◆ Ikke bruge mikrobølgeovnen til tørring af aviser.
- ◆ Holde ovndøren lukket og slukke for ovnen eller trække stikket ud af kontakten, hvis du opdager røg.

Sikkerhedsforskrifter (fortsat)



8. Vær særlig forsigtig, når du skal opvarme væsker og babymad.
- ◆ Lad ALTID maden stå mindst i 20 sekunder, efter at ovnen er slukket, så temperaturen i maden kan fordele sig.
- ◆ Rør rundt under opvarmningen, hvis det er nødvendigt, og **ALTID** efter opvarmning.
- ◆ Vær forsigtig, når du tager kogegrejet ud efter opvarmning. Du kan brænde dig, hvis kogegrejet er for varmt.
- ◆ Der er risiko for forsinket voldsom kogning.
- ◆ For at undgå forsinket voldsom kogning og eventuel skoldning, bør du sætte en plastikske eller en glaspind i drikkevarerene og røre rundt før, under og efter opvarmningen.

  Forklaring: Under opvarmning af væsker kan kogepunktet forsinkes; dette betyder, at en voldsom kogning kan starte, efter at kogegrejet er taget ud af ovnen, og du så kan komme til at skolde dig.
- ◆ Følg i tilfælde af skoldning disse FØRSTEHJÆLPS-instruktioner:
  - Hold det skoldede område dyppet ned i koldt vand i mindst 10 minutter.
  - Læg en ren, tør forbinding.
  - Smør ikke creme, olie eller salve på.
- ◆ Fyld **ALDRIG** kogegrejet helt op og vælg kogegrej, der er bredere foroven end forneden, så væsken ikke koger over. Flasker med smalle halse kan også eksplodere, hvis de bliver for varme.
- ◆ Kontrollér **ALTID** temperaturen på babymad eller mælk, inden det gives til babyen.
- ◆ Opvarm **ALDRIG** en babys flaske med sutten på, da flasken kan eksplodere, hvis den bliver for varm.

9. Pas på, at elledningen ikke bliver beskadiget.
- ◆ Dyp ikke elledningen eller stikket i vand og hold elledningen væk fra varme overflader.
- ◆ Brug ikke denne ovn, hvis elledning eller stik er defekte.

10. Stå i en afstand på ca. 1 arms længde fra ovnen, når ovndøren åbnes.
Forklaring: Den varme luft eller damp, der strømmer ud, kan medføre skoldning.

11. Hold ovnens indvendige sider rene.
Forklaring: Madrester eller oliestænk, der har sat sig fast på ovnens vægge eller bundflade kan forårsage skader i malingen og reducere ovnens effektivitet.

12. En “klikkende” lyd kan forekomme, når ovnen er i gang, specielt ved optøning.
Forklaring: Når den elektriske varmeeffekt skifter, kan du eventuelt høre den lyd. Dette er helt normalt.

13. Hvis mikrobølgeovnen starter, medens den er tom, vil strømmen automatisk blive afbrudt af sikkerhedsmæssige grunde. Du kan bruge ovnen normalt igen, når du har ladet den stå i mindst 30 minutter.

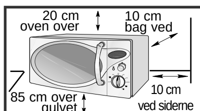
VIGTIGE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER
Under tilberedningen bør du kigge ind i ovnen regelmæssigt, når madvarerne varmes eller tilberedes i engangs-kogegrej af plastik, papir eller andre brændbare materialer.

VIGTIGT
Mindre børn må **ALDRIG** bruge mikrobølgeovnen eller lege med den. De må heller ikke efterlades uden opsyn i nærheden af den, medens den er i brug. Genstande af interesse for børn bør ikke opbevares eller gemmes over ovnen.

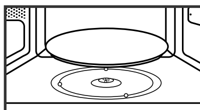
Installering af mikrobølgeovnen

DK

Stil ovnen på en jævn, vandret flade, der er kraftig nok til med sikkerhed at kunne bære ovnen vægt.



1 Ved inst ll tion f ovnen skal det sikres,at der er tilstrækkelig ventil tion til ovnen ved t sørge for mindst 10 cm plads på ovnens sider og bagside, 20 cm over ovnen og 85 cm over gulvet.



2 Fjern al den emballage, der findes inde i ovnen.
Installér rulleringen og glaspladen.
Kontrollér, at glaspladen kan rotere uhindret.

3 Denne mikrobølgeovn skal placeres, så stikket er tilgængeligt.

✻ Blokér **aldrig** ventilationshullerne, da ovnen kan blive overophedet og automatisk slår fra. Den vil ikke kunne anvendes igen, før den er tilstrækkelig afkølet.

✻ Af hensyn til personsikkerheden sættes kablet i en 3-bens, 230 Volt, 50Hz, AC stikkontakt med jordforbindelse. Hvis netledningen til dette apparat beskadiges, skal den udskiftes af producenten eller forhandleren eller en tilsvarende kvalificeret person for at forhindre en ulykke.

✻ **Installér ikke** mikrobølgeovnen i varme eller fugtige omgivelser, f. eks. i nærheden af almindelige ovne eller radiatorer. Ovnens specifikationer vedrørende strømtilførsel skal respekteres, og de forlængerledninger, der anvendes, skal være af samme standard som den elledning, der blev leveret sammen med ovnen. Tør det indvendige af ovnen og ovndørens pakning af med en fugtig klud, før du tager din mikrobølgeovn i brug første gang.

Indstilling af ur

Din mikrobølgeovn har et indbygget ur. Tiden kan vises i enten 24-timers eller 12-timers format. Uret skal indstilles:

- ***Når du lige har installeret din mikrobølgeovn***
- ***Efter en strømafbrydelse***

➢ Glem ikke at stille uret om, når der skiftes mellem sommer- og vintertid.

DK

1

For at vise tiden i ...	Trykkes på ⌚ -knappen...
24-timers format	1 gang
12-timers format	2 gange

2 Drej **Time(⏲)** -skiven for at indstille time.

3 Tryk på ⌚ -knappen.

4 Drej på **Time(⏲)** -skiven for at indstille minutter.

5 Tryk på ⌚ -knappen.

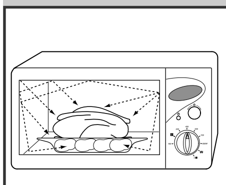
Sådan fungerer en mikrobølgeovn

DK

Mikrobølger er højfrekvente, elektromagnetiske bølger; den energi, der udløses, kan anvendes til tilberedning eller genopvarmning af madvarer, uden at hverken madvarernes form eller farve ændres.
Du kan anvende din mikrobølgeovn til:

- ***Optøning***
- ***Tilberedning***
- ***Genopvatmning***

<u>Tilberedningsprincip</u>



1 Mikrobølger, der er frembragt af magnetron, fordeles ensartet, når madvarerne roterer på glaspladen. Maden bliver således jævnt opvarmet.

2 Mikrobølgerne absorberes af madvarerne indtil en dybde på ca. 1 tomme (2,5 cm). Opvarmningen fortsætter derefter, samtidig med at varmen fordeles inde i maden.

3 Tilberedningstiderne varierer alt afhængigt af den beholder, der anvendes, og madvarernes egenskaber:

- Kvantitet og massefylde
- Vandindhold
- Starttemperatur (nedkølet eller ikke)



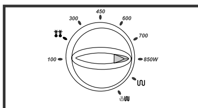
Da det indre af maden opvarmes ved varmefordeling, vil opvarmningen fortsætte, selv efter at du har taget maden ud af ovnen. De varmefordelingstider, der er specificeret i opskrifterne og i denne betjeningsvejledning, skal derfor overholdes for at sikre:

- Ensartet opvarmning af maden helt ind til midten
- Den samme temperatur helt og holdent i maden

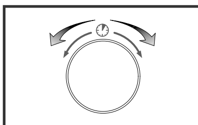
Kontrollér, at din ovn fungerer korrekt

Den følgende enkle procedure gør det muligt for dig at kontrollere, om din ovn fungerer korrekt hele tiden.

Åbn ovndøren ved at trække i håndtaget på dørens højre side. Placér et glas vand på glaspladen. Luk ovndøren.



1 Indstil varmeeffekten på maksimum ved at dreje **COOKING POWER CONTROL** -knappen.



2 Indstil tiden ved at dreje **TIME( )** -skiven.
<u>Resultat:</u> Ovnens lys tænder, og glaspladen begynder at rotere.
1) Opvarmningen starter, og når den er afsluttet, bipper ovnen 4 gange.
2) Det afsluttende alarmsignal vil bippe 3 gange (1 gang hvert minut)
3) Den aktuelle tid vises igen.



Ovnen skal være tilsluttet en hensigtsmæssig kontakt. Glaspladen skal være på plads i ovnen. Hvis der anvendes en anden varmeeffekt end maksimum, vil det vare længere, inden vandet koger.

Hvad du skal gøre, hvis du er i tvivl eller har problemer



Hvis du får nogle af nedennævnte problemer, prøv da følgende forslag til løsning af disse.

- Dette er helt normalt.
  - Kondensvand inde i ovnen
  - Luftstrøm ved ovndøren og det ydre kabinet
  - Lys reflekterer ved ovndøren og det ydre kabinet
  - Damp slipper ud ved ovndøren eller ventilationshullerne.

- Ovnen starter ikke, nar du drejer TIME( ) -skiven.
  - Er ovndøren lukket helt?

- Maden er slet ikke blevet opvarmet
  - Har du indstillet timeren korrekt?
  - Er ovndøren lukket helt?
  - Har du overbelastet det elektriske kredsløb og forårsaget, at en sikring er sprunget, eller at et relæ er slået fra?

- Maden har fået enten for lidt eller for meget varme
  - Blev tilberedningstiden for madtypen indstillet korrekt?
  - Blev den korrekte varmeeffekt valgt?

- Gnister og krakeleringer forekommer inde i ovnen (elektriske lysbuedannelser)
  - Har du anvendt en skål med metaldekorationer?
  - Har du efterladt en gaffel eller en anden metalgenstand inde i ovnen?
  - Er aluminiumsfolien for tæt på ovnens indervægge?

- Ovnen forstyrrer radioer og fjernsyn
  - Ubetydelige forstyrrelser kan forekomme på fjernsyn og radioer, når ovnen er tændt. Dette er helt normalt. For at undgå dette problem, bør ovnen installeres med en vis afstand til fjernsyn, radioer og antenner.
  - Hvis forstyrrelser registreres af ovnens mikroprocessor, kan displayet blive nulstillet. For at løse dette problem, tages stikket ud af kontakten og sættes i igen. Indstil tiden igen.

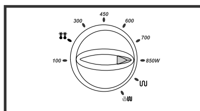
➢ Hvis de ovennævnte retningslinier ikke gør det muligt for dig at løse problemerne, kontakt da den lokale forhandler eller SAMSUNGs afdeling for service-efter-salg.

Tilberedning / Genopvarmning

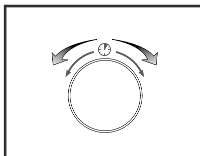
DK

Den følgende procedure forklarer, hvordan du skal tilberede eller genopvarme madvarer. Kontrollér ALTID dine indstillinger, inden du efterlader ovnen uden opsyn.

Anbring madvarerne midt på glaspladen. Luk ovndøren.



1 Indstil varmeeffekten til maksimum ved at dreje på **COOKING POWER CONTROL** -knappen.
(MAKSIMUM EFFEKT: 850 W)



2 Indstil tiden ved at dreje **TIME( )** -skiven.
Resultat: Ovnens lys tænder, og glaspladen begynder at rotere.
1) Tilberedningen starter, og når den er færdig, bipper ovnen 4 gange.
2) Det afsluttende alarmsignal vil bippe 3 gange (1 gang hvert minut).
3) Den aktuelle tid vises igen.



Tænd **aldrig** for mikrobølgeovnen, når den er tom.



Du kan ændre varmeeffekten under tilberedningen ved at dreje på **COOKING POWER CONTROL** -knappen.

Varmeeffekter

Du kan vælge mellem nedenstaende varmeeffekter.

Varmeeffekt	Strømforbrug	
	MIKROBØLGEOVN	**GRILL**
HØJ	850 W	
GENOPVARMNING	700 W	
MEDIUM HØJ	600 W	
MEDIUM	450 W	
MEDIUM LAV	300 W	
OPTØNING( )	180 W	
LAV / SIMRE	100 W	
GRILL	-	1100 W
KOMBI ( )	850W (27%)	1100 W (73%)

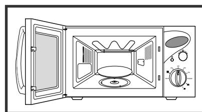


- Hvis du vælger en højere varmeeffekt, vi tilberedningstiden blive mindsket.
- Hvis du vælger en lavere varmeeffekt, vil tilberedningstiden blive øget.

DK

Slukning af mikrobølgeovnen

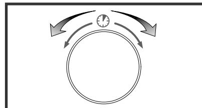
Du kan stoppe tilberedningen når som helst for at kontrollere maden.



1 Sådan stoppes midlertidigt.

Åbn døren.

Resultat: Tilberedningen stopper. For at fortsætte tilberedningen, skal ovndøren lukkes.



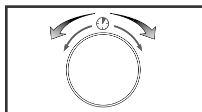
2 Sådan stoppes helt.

Drej **TIME( )**-skiven til venstre.

Displayet viser “: 0 ”.



Justering af tilberedningstiden

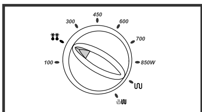


Justér den resterende tilberedningstid ved at dreje **TIME( )**-skiven. Under tilberedningen drejes skiven til højre eller venstre for enten at øge eller mindske tilberedningstiden.

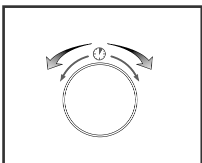
Manuel optøning af madvarer

Optøningsfunktionen gør det muligt at optø kød, fjerkræ og fisk.

Sæt de frosne madvarer midt på glaspladen og luk ovndøren.



1 Stil **COOKING POWER CONTROL** -knappen på **Optønings**( ) -symbolet.



2 Drej **TIME( )**-skiven for at vælge den passende tid.

Resultat: Ovnens lys tænder, og glaspladen begynder at rotere.
1) Tilberedningen starter, og når den er afsluttet, bipper ovnen 4 gange.
2) Det afsluttende alarmsignal vil bippe 3 gange (1 gang hvert minut).
3) Den aktuelle tid vises igen.



Anvend kun beholdere, der er mikroovnfaste.

Valg af varmelegemets position

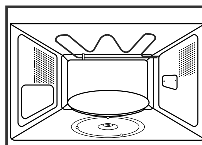
DK

Varmelegemet anvendes ved grillstegning. Det kan placeres i en af to positioner:

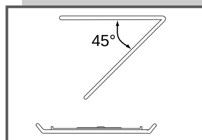
- ***Vandret position til grillstegning eller kombineret mikrobølge + grilltilberedning.***



Skift kun position, nar varmelegemet er koldt, og undlad at bruge vold ved placering i den lodrette position.



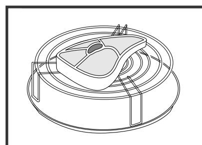
For at indstille varmelegemet i ...	Skal du ...
Vandret position (grill eller kombineret mikrobølge + grill)	◆ Trække varmelegemet mod dig selv ◆ Skubbe det opad, indtil det er parallelt med oftet i ovnen



Ved rengøring af den øverste del indvendigt i ovnen, vil det være praktisk at dreje varmelegemet nedad i en vinkel på 45° og rengøre det.

Valg af tilbehør

Brug mikroovnfast kogegrej; brug ikke plastikbeholdere, tallerkener, papbægre, håndklæder osv.



Hvis du ønsker at anvende den kombinerede tilberedningsmetode (grill og mikrobølge), må der kun anvendes kogegrej, der er mikroovnfast og ovnfast. Kogegrej eller redskaber af metal kan beskadige ovnen.

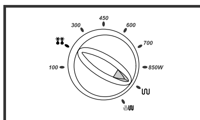


Se kogegrejsguiden på side 19 angående yderligere detaljer om egnet kogegrej og redskaber.

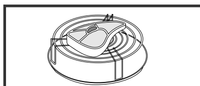
Grillstegning



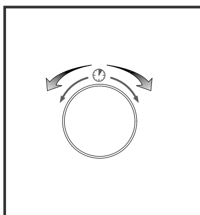
Grillen gør det muligt at varme og brune madvarer hurtigt, uden at bruge mikrobølger. Til dette formål leveres et grillstativ sammen med mikrobølgeovnen.



1 Forvarm grillen til den ønskede temperatur ved at dreje **COOKING POWER CONTROL**- knappen til grill-symbolet ( ) og dreje **TIME( )**-knappen til den passende tid.



2 Åbn døren og sæt maden ind på stativet.



3 Indstil tiden ved at dreje **TIME( )**-skiven.
Resultat: Ovnens lys tænder,
og glaspladen begynder at rotere.
1) Tilberedningen starter, og når den er afsluttet, bipper ovnen 4 gange.
2) Det afsluttende alarmsignal vil bippe 3 gange (1 gang hvert minut).
3) Den aktuelle tid vises igen.



Tag dig ikke af, hvis varmelegemet tænder og slukker under grillstegningen. Dette system er konstrueret, så overophedning af ovnen undgås.



Brug altid grydelapper, når du skal røre ved kogegrej i ovnen, da dette vil være meget varmt.
Kontrollér, at varmelegemet er i den vandrette position.

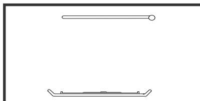
Kombinering af mikrobølge og grill

DK

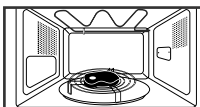
Du kan også kombinere mikrobølgetilberedning med grillstegning, for hurtig tilberedning og bruning samtidigt.



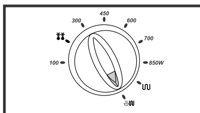
- Brug ALTID mikroovnfast og ovnfast kogegrej. Glas- eller keramiktallerkener er ideelle, da de muliggør en jævn spredning af varmen i madvarerne.
- Brug ALTID grydelapper, når du rører ved kogegrejet i ovnen, da dette kan være meget varmt.



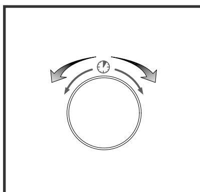
1 Sørg for at varmelegemet er i den vandrette position; se side 16 angående yderligere detaljer.



2 Åbn ovndøren. Læg maden på stativet og stativet på glaspladen. Luk ovndøren.



3 Indstil varmeeffekt ved at dreje knappen **COOKING POWER CONTROL**( ).



4 Indstil tiden ved at dreje **TIME( )**-skiven.

Resultat: Ovnens lys tænder, og glaspladen begynder at rotere.
1) Tilberedningen starter, og når den er afsluttet bipper ovnen 4 gange.
2) Det afsluttende alarmsignal vil bippe 3 gange (1 gang hvert minut).
3) Den aktuelle tid vises igen.

Kogegrejsguide

DK

For at kunne tilberede madvarer i mikrobølgeovnen skal mikrobølgerne have mulighed for at trænge ind i madvarerne, uden at blive reflekteret eller absorberet af det kogegrej, der anvendes.
Man skal derfor være omhyggelig, når man vælger kogegrej. Hvis kogegrejet er mærket som mikroovnfast, er du på den sikre side.
Den følgende tabel beskriver de forskellige typer kogegrej og indikerer, hvordan de bør anvendes i en mikrobølgeovn.

Kogegrej	Mikroovnfast	Kommentarer
Aluminiumsfolie	✓ ✗	Kan anvendes i små stykker til at beskytte udsatte områder mod for kraftig opvarmning. Elektriske lysbuedannelser kan forekomme, hvis foliet er for tæt på ovnens vægge, eller hvis der anvendes for meget folie.
Stegeplade	✓	Forvarm ikke i mere end 8 minutter.
Porcelæn og stentøj	✓	Porcelæn, lervarer, glaseret stentøj og porcelæn er normalt velegnet, medmindre der er metalkant på.
Engangstallerkner af polyester/pap	✓	Nogle frosne retter er pakket i denne emballage.
Fastfood-emballage		
• Polystyrenkopper/bakker	✓	Kan anvendes til opvarmning af madvarer. For meget varme kan dog medføre, at polystyrenet smelter.
• Papirposer eller avispapir	✗	Kan forårsage brand.
• Genbrugspapir eller metalklemmer	✗	Kan forårsage elektriske lysbuedannelser.
Glasvarer		
• Ildfaste serveringsfade	✓	Kan anvendes, medmindre der er metalkant på.
• Tyndt glas	✓	Kan anvendes til opvarmning af madvarer eller væsker. Skørt glas kan revne eller gå i stykker, hvis det opvarmes for hurtigt.
• Syltetøjsglas	✓	Låget skal tages af. Er kun egnet til opvarmning af madvarer.
Metal		
• Skåle	✗	Kan medføre elektriske lysbuedannelser eller brand.
• Ståltråd/-klemmer til fryseposer	✗	
Papir		
• Tallerkner, kopper, servietter og køkkenrulle	✓	Til korte tilberedningstider og opvarmning. Også til absorbering af overskydende fugtighed.
• Genbrugspapir	✗	Kan forårsage elektriske lysbuedannelser.
Plastik		
• Skåle	✓	Specielt hvis det er varmemodstandsdygtig termoplastik. Nogle andre typer plastik kan blive deformeret eller misfarvet ved høje temperaturer. Anvend ikke melaminplastik.
• Husholdningsfilm	✓	Kan bruges til at holde på fugtigheden. Bør ikke komme i kontakt med maden. Vær forsigtig, når filmen tages af, da varm damp vil strømme ud.
• FFryseposer	✓ ✗	Kun hvis de tåler kogning eller ovnvarme. Bør ikke være lufttætte. Prik huller i med en gaffel, hvis det er nødvendigt.
Voks- eller fedttæt papir	✓	Kan bruges til at holde på fugtigheden og forhindre overstænkning.

✓: Anbefalet **✓✗: Vær forsigtig** **✗: Usikkert**

Tilberedningsguide

DK

MIKROBØLGER

Mikrobølgeenergi trænger faktisk direkte ind i madvarerne, tiltrukket og absorberet af deres vand-, fedt- og sukkerindhold.
Mikrobølger får molekylerne i madvarerne til at bevæge sig hurtig. Disse molekylers hurtige bevægelser skaber friktion, og den deraf følgende varme tilbereder madvarerne.

TILBEREDNING

Kogegrej for tilberedning med mikrobølger:
Kogegrejet skal altid gøre det muligt for mikrobølgeenergien at passere gennem det for at opnå maksimal effektivitet. Mikrobølger reflekteres af metal som f. eks. rustfrit stål, aluminium og kobber, men de kan trænge igennem keramik, glas, porcelæn og plastik samt papir og træ. Derfor må madvarer aldrig tilberedes i kogegrej af metal.

Madvarer der egner sig for tilberedning med mikrobølger:
Mange slags madvarer egner sig for tilberedning med mikrobølger, inklusive friske og frosne grøntsager, frugt, pasta, ris, korn, bønner, fisk og kød. Saucer, cremer, supper, dampkogte buddinger, marmelader og chutneys kan også tilberedes i en mikrobølgeovn. I det store og hele er tilberedning med mikrobølger ideelt til alle madvarer, der normalt ville blive tilberedt på en kogeplade. F. eks. smeltning af smør og chokolade (se kapitlet med specielle tips).

Overdækning under tilberedning
Det er vigtig at overdække madvarerne under tilberedning, da det vand, der fordamper, bliver til damp og bidrager til tilberedningsprocessen. Madvarer kan overdækkes på forskellige måder f. eks. med en keramiktallerken, et plastiklåg eller husholdningsfilm, der er egnet til mikrobølger.

Varmefordelingstider
Når tilberedningen er slut, er varmefordelingstiden vigtig, for at temperaturen kan fordele sig ensartet i maden.

Tilberedningsguide for frosne grøntsager

Anvend en egnet ildfast glasskål med låg. Tilbered grøntsagerne overdækket i minimumstiden - se tabel. Fortsæt tilberedningen for at opnå det resultat, du gerne vil have.Rør rundt 2 gange under tilberedningen og 1 gang efter tilberedningen. Tilsæt salt, krydderier eller smør efter tilberedningen. Overdæk skålen i varmefordelingstiden.

Madtype	Portion	Effekt	Tid (min.)	Varmefordelingstid (min.)	Instruktioner
Spinat	150 g	600 W	4 1/2-5 1/2	2-3	Tilsæt 15 ml (1 spsk.) koldt vand
Broccoli	300 g	600 W	9-10	2-3	Tilsæt 30 ml (2 spsk.) koldt vand
Ærter	300 g	600 W	7 1/2-8 1/2	2-3	Tilsæt 15 ml (1 spsk.) koldt vand
Grønne bønne	300 g	600 W	8-9	2-3	Tilsæt 30 ml (2 spsk.) koldt vand
Blandede grøntsager (gulerødder/ærter/majs)	300 g	600 W	7 1/2 - 8 1/2	2-3	Tilsæt 15 ml (1 spsk.) koldt vand
Blandede grøntsager (kinesisk type)	300 g	600 W	8-9	2-3	Tilsæt 15 ml (1 spsk.) koldt vand.

Tilberedningsguide

DK

Tilberedningsguide for friske grøntsager

Anvend en egnet ildfast glasskål med låg. Tilsæt 30-45 ml koldt vand (2-3 spsk.) for hver 250 g, medmindre en anden mængde vand anbefales - se tabel. Fortsæt tilberedningen for at opnå det resultat, du gerne vil have. Rør rundt 1 gang under tilberedningen og 1 gang efter tilberedningen. Tilsæt salt, krydderier eller smør efter tilberedningen. Overdæk skålen i varmefordelingstiden på 3 minutter.

Tip: Skær friske grøntsager i lige store stykker. Jo mindre de skæres ud, jo hurtigere vil de koge.

Alle friske grøntsager bør tilberedes ved maksimal mikrobølge-effekt (850 W).

Madtype	Portion	Tid (min.)	Varmefordeling stid (min.)	Instruktioner
Broccoli	250 g 500 g	4-4 1/2 8-8 1/2	3	Forbered lige store buketter. Læg stilkene mod midten.
Rosenkål	250 g	5 1/2-6 1/2	3	Tilsæt 60-75 ml (5-6 spsk.) vand.
Gulerødder	250 g	4 1/2-5	3	Skær gulerødder i lige store skiver.
Blomkål	250 g 500 g	5-5 1/2 8 1/2-9	3	Forbered lige store buketter. Skær store buk etter midt over. Læg stilkene mod midten.
Courgetter	250 g	3 1/2 -4	3	Skær courgetter i skiver. Tilsæt 30 ml (2 spsk.) vand eller en klat smør. Kog dem, til de er møre.
Auberginer	250 g	3 1/2 -4	3	Skær auberginer i små skiver og dryp 1 spsk. citronjuice pa.
Porrer	250 g	4 1/2 -5	3	Skær porrer i tykke skiver.
Champions	125 g 250 g	1 1/2 -2 3-3 1/2	3	Forbered små hele champions eller champions i skiver. Tilsæt ikke vand. Dryp citronjuice på. Tilsæt salt og peber. Hæld væden fra inden servering.
Løg	250 g	5 1/2 -6	3	Skær løg i skiver eller halve. Tilsæt kun 15 ml (1 spsk.) vand.
Peberfrugter	250 g	4 1/2 -5	3	Skær peberfrugter i små skiver.
Kartofler	250 g 500 g	4-5 7 1/2 -8 1/2	3	Vej de skrællede kartofler og skær dem i lige store halvdele eller kvarte.
Kålhoveder	250 g	5-5 1/2	3	Skær kålhoveder i små terninger.

Tilberedningsguide

DK

Tilberedningsguide for ris og pasta

Ris: Anvend en stor ildfast glasskål med låg - ris udvider sig til det dobbelte under tilberedningen. Skal være overdækket under tilberedningen.
Når tilberedningstiden er udløbet, rør da rundt i risene inden varmefordelingstiden og tilsæt salt eller krydderier og smør.
Bemærk: Risene har eventuelt ikke absorberet alt vandet, når tilberedningstiden er udløbet.

Pasta: Anvend en stor ildfast glasskål. Tilsæt kogende vand og en smule salt og rør godt rundt. Pastaen skal tilberedes uden at være overdækket. Rør nu og da rundt under og efter tilberedningen. Overdæk pastaen i varmefordelingstiden og hæld al væden fra bagefter.

Madtype	Portion	Effekt	Tid (min.)	Varmefordelingstid (min.)	Instruktioner
Hvide ris (blancherede)	250 g	850 W	16-17	5	Tilsæt 500 ml koldt vand.
Brune ris (blancherede)	250 g	850 W	21-22	5	Tilsæt 500 ml koldt vand.
Blandede ris (ris + vilde ris)	250 g	850 W	17-18	5	Tilsæt 500 ml koldt vand.
Blandet majs (ris + korn)	250 g	850 W	18-19	5	Tilsæt 400 ml koldt vand.
Pasta	250 g	850 W	11-12	5	Tilsæt 1000 ml varmt vand.

Tilberedningsguide



GENOPVARMNING

Din mikrobølgeovn vil kunne genopvarme madvarer på en brøkdel af den tid, som det normalt tager i almindelige ovne eller på almindelige kogeplader.
Anvend varmeeffekterne og genopvarmningstiderne i følgende diagram som retningslinier. Tiderne i diagrammet går ud fra væsker med en stuetemperatur på ca. +18 til +20°C eller afkølede madvarer med en temperatur på ca. +5 til +7°C.

Tilrettelæggelse og overdækning

Undgå at genopvarme store stykker som hele stege - de har tendens til at blive stegt for meget og tørre ud, inden det inderste er blevet varmt. Genopvarmning af små stykker vil blive mere vellykket.

Varmeeffekter og omrøring

Nogle madvarer kan genopvarmes med en effekt på 850W, medens andre bør genopvarmes med 600W, 450W eller endog 300W.
Kontrollér tabellerne med retningslinierne. Normalt er det bedre at genopvarme madvarer med lav varmeeffekt, hvis maden skal være delikat, i store kvantiteter, eller hvis de er egnet til en meget hurtig opvarmning (f. eks. kødpie).

Rør grundigt rundt og vend madvarerne under genopvarmningen for at opnå det bedste resultat. Rør rundt igen inden servering, hvis det er muligt.

Vær især omhyggelig, når væsker og babymad skal opvarmes. For at undgå voldsom kogning af væsker og eventuel skoldning, rør da rundt både før, under og efter opvarmningen. Lad dem blive i mikrobølgeovnen i varmefordelingstiden. Vi anbefaler at sætte en plastikske eller en glaspind i væskerne. Undgå for kraftig opvarmning (og dermed spolering) af madvarerne.
Det er absolut at foretrække at undervurdere tilberedningstiden og så supplere med ekstra opvarmningstid, hvis det bliver nødvendigt.

Opvarmnings- og varmefordelingstider

Når madvarer skal genopvarmes første gang, er det nyttigt at gøre et notat om den tid, det tager - af hensyn til fremtidig reference.

Sørg altid for, at den genopvarmede mad er rygende varm hele vejen igennem.

Lad maden stå et lille stykke tid efter genopvarmningen - for at lade temperaturen blive fordelt. Den anbefalede varmefordelingstid efter genopvarmning er 2-4 minutter, medmindre et andet tidsrum anbefales i diagrammet.

Vær især omhyggelig, når væsker og babymad skal opvarmes. Se også kapitlet med sikkerhedsforskrifter.

GENOPVARMNING AF VÆSKER

Sørg altid for en varmefordelingstid på mindst 20 sekunder, efter at ovnen er slukket, så temperaturen kan fordele sig. Rør rundt under opvarmning, hvis det er nødvendigt, og rør ALTID rundt efter opvarmning. For at undgå voldsom kogning og eventuel skoldning, skal du sætte en ske eller en glaspind i drikkevarer og røre rundt både før, under og efter opvarmning.

GENOPVARMNING AF BABYMAD

BABYMAD: Hæld babymaden ud i en dyb keramiktallerken. Overdæk den med et plastiklåg. Rør godt rundt efter genopvarmning! Lad den stå i 2-3 minutter før servering. Rør rundt igen og kontrollér temperaturen. Anbefalet serveringstemperatur: 30-40°C.

BABYMÆLK: Hæld mælken i en steriliseret glasflaske. Den skal varmes op uden overdækning. Varm aldrig en babys flaske med sutten på, da flasken kan eksplodere, hvis den varmes for meget. Ryst flasken godt inden varmefordelingstiden og igen inden servering! Kontroller altid babymælkens og babymadens temperatur omhyggeligt, inden du giver babyen den. Anbefalet serveringstemperatur: 37°C.

BEMÆRK:
Det er specielt vigtigt at kontrollere babymad inden servering for at undgå forbrændinger.
Anvend varmeeffekterne og tiderne i den næste tabel som retningslinier for genopvarmning.

Tilberedningsguide

DK

Genopvarmning af væsker og madvarer

Anvend varmeeffekter og tider i denne tabel som retningslinier for genopvarmning.

Madtype	Portion	Effekt	Tid (min.)	Varmefordeling stid(min.)	Instruktioner
Drikke (kaffe, mælk, te, vand ved stuetemperatu)	150 ml (1 kop) 250 ml (1 krus)	850 W	$1\text{-}1^1/_2$ $1^1/_2\text{-}2$	1 - 2	Skænk i en keramisk kop og opvarm utildækket. Placer koppen (150ml) eller kruset (250ml) på drejeskivens centrum. Omrør omhyggeligt før og efter hensætningstiden.
Suppe (afkølet)	250 g	850 W	$2\ ^1/_2\text{-}3$	2 - 3	Hæld suppen i en dyb keramiktallerken. Dæk den over med et plastiklåg. Rør godt rundt efter genopvarmning. Rør rundt igen inden servering.
Sammenkogte retter (afkølet)	350 g	600 W	$5^1/_2$ - $6^1/_2$	2 - 3	Anbring retten i en dyb keramik tallerken. Dæk den over med et plastiklåg. Rør rundt af og til under genopvarmningen og igen inden varmefordelingstiden og serveringen.
Pasta med sauce (afkølet)	350 g	600 W	$4^1/_2$ - $5^1/_2$	3	Anbring pastaen (f. eks. spaghetti eller nudler) på en flad keramiktallerken. Dæk den over med husholdningsfilm, der er egnet til mikrobølger. Rør rundt inden servering.
Fyldt pasta med sauce (afkølet)	350 g	600 W	5-6	3	Anbring den fyldte pasta (f. eks. ravio li, tortellini) i en dyb keramiktallerken. Dæk den over med et plastiklåg. Rør rundt af og til under genopvarmningen og igen inden varmefordelingstiden og serveringen.
Portionsanretning (afkølet)	350 g	600 W	$5^1/_2$ - $6^1/_2$	3	Anbring 2-3 portioner afkølede færdigretter på et keramikfad. Dæk det til med husholdningsfilm, der er egnet til mikrobølger.

Genopvarmning af babymad og babymælk

Anvend varmeeffekterne og tiderne i denne tabel som retningslinier for genopvarmning.

Madtype	Portion	Effekt	Tid (min.)	Varmefordeling stid (min.)	Instruktioner
Babymad (grøntsager + kød)	190 g	600 W	30 sek.	2 - 3	Hæld babymaden ud i en dyb keramiktallerken. Lad den være overdækket under opvarmningen. Rør rundt efter opvarmningstiden. Lad den stå i 2-3 minutter. Rør godt rundt og kontrollér temperaturen omhyggeligt inden servering.
Babygrød (korn + mælk + frugt)	190 g	600 W	20 sek.	2 - 3	Hæld babygrøden ud i en dyb keramiktallerken. Lad den være overdækket under opvarmningen. Rør rundt efter opvarmningstiden. Lad den stå i 2-3 minutter. Rør godt rundt og kontrollér temperaturen omhyggeligt inden servering.
Babymælk	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sek. 50 sek. - 1 min.	2 - 3	Rør rundt eller ryst mælken godt og hæld den i en steriliseret glasflaske. Sæt den midt på glaspladen. Den skal varmes op uden overdækning. Ryst flasken godt og lad den stå i mindst 2 minutter. Ryst den godt og kontrollér temperaturen omhyggeligt inden servering.

Tilberedningsguide

OPTØNING

Mikrobølger er en fortræffelig måde at optø frosne madvarer på. Mikrobølger optør frosne madvarer på en jævn måde på kort tid. Dette kan være en stor fordel, hvis man pludselig får uventede gæster.

Frossent fjerkræ skal være helt optøet inden tilberedningen. Fjern alle metalklemmer og tag fjerkræet ud af emballagen, så optøet væde kan hældes fra.

Læg den frosne mad på kogegrej og undlad at overdække. Vend maden, når den halve optøningstid er gået, hæld eventuel væde fra og fjern indmaden så hurtigt som muligt.
Kontrollér maden af og til, for at konstatere, om den føles varme.
Hvis mindre og tyndere dele af frossen mad varmes op, kan disse beskyttes ved at pakke meget små stykker aluminiumsfolie rundt om dem under optøningen.
Hvis fjerkræet skulle begynde at blive varmt på overfladen, stop da optøningen og lad den stå i 20 minutter, inden der fortsættes.Lad fisk, kød og fjerkræ stå, så det kan tø helt op. Varmefordelingstiden for total optøning vil varierere afhængig af den mængde, der skal optøs. Se nedenstående tabel.

Tip: Flade madvarer optøs bedre end tykke, og mindre mængder kræver mindre tid end større. Husk på dette tip, når madvarer skal fryses og optøs.

Brug følgende tabel som en retningslinie, når frosne madvarer med en temperatur på ca. -18 til -20°C skal optøs.

Alle frosne madvarer bør optøs med optøningseffekt (180W,).

Madtype	Portion	Tid (min.)	Varmefordeling stid (min.)	Instruktioner
Kød				
Hakket oksekød	200 g 500 g	6 - 7 13 - 14	5 - 25	Anbring kødet på en flad keramiktallerken. Dæk tynde kanter med aluminiumsfolie. Vend kødet, når den halve optøningstid er gået!
Svinekoteletter	250 g	$7\frac{1}{2}$ - $8\frac{1}{2}$		
Fjerkræ				
Kyllingestykker	500 g (2 stk.)	$14\frac{1}{2}$ - $15\frac{1}{2}$	15 - 40	Læg først kyllingestykkerne med skindet nedad og hele kyllinger med brystsiden nedad på en flad keramiktallerken. Dæk tynde dele som vinger og endestykker med aluminiumsfolie. Vend kyllingen/kyllingestykkerne, når den halve optøningstid er gået!
Hel kylling	900 g	28 - 30		
Fisk				
Fiskefileter	200 g (2 stk.) 400 g (4 stk.)	6 - 7 12 - 13	5 - 15	Anbring frossen fisk midt på en flad keramik tallerken. Læg tyndere dele under tykkere dele. Dæk tynde endestykker med aluminiumsfolie. Vend fisken, når den halve optøningstid er gået!
Frugt				
Bær	250 g	6 - 7	5 - 10	Spred frugten ud i på et fladt, rundt glasfad (med en stor diameter).
Brød				
Rundstykker (hver ca. 50 g)	2 stk. 4 stk.	$\frac{1}{2}$ - 1 2-$2\frac{1}{2}$	5 - 20	Læg rundstykker i en cirkel eller brød vandret på bagepapir midt på glaspladen. Vend brødet, når den halve optøningstid er gået!
Toast/sandwich	250 g	$4\frac{1}{2}$ - 5		
Rugbrød (hvede + rugmel)	500 g	8 - 10		

Tilberedningsguide

DK

GRILL

Grill-varmelegemet er placeret under ovnens loft. Det fungerer, når ovndøren er lukket og glaspladen roterer. Glaspladens rotation bevirker, at madvarerne brunes mere ensartet. Forvarmning af grillen i 4 minutter vil bevirke, at madvarerne brunes hurtigere.

Kogegrej til grillstegning:
Bør være ovnfast og kan indeholde metal. Anvend aldrig kogegrej af plastik; det kan smelte.

Madvarer der er egnet til grillstegning:
Koteletter, pølser, bøffer, hamburgere, bacon og røgede skinkeskiver, portioner med tynde fisk, sandwiches og alle slags toast med fyld.

VIGTIG BEMÆRKNING:
Når kun grillen er i brug, så sørg for, at grill-varmelegemet er i vandret position under ovnens loftet og ikke på bagvæggen i lodret position. Husk på, at madvarerne skal placeres på det høje stativ, medmindre andre instruktioner anbefales.

KOMBI (MICROBØLGE + GRILL)

Denne tilberedningsmetode kombinerer den strålevarme, der kommer fra grillen, med mikrobølgetilberedningens hurtighed. Den fungerer kun, når ovndøren er lukket, og glaspladen roterer. Som følge af glaspladens rotation bliver madvarerne brunet ensartet.

Kogegrej for tilberedning med mikrobølge + grill
Anvend kun kogegrej, som mikrobølger kan passere igennem. Kogegrej bør være ovnfast.Anvend ikke kogegrej af metal til denne kombinerede metode. Anvend aldrig kogegrej af plastik; det kan smelte.

Madvarer der er egnet for mikrobølge + grill-tilberedning:
Madvarer, der er egnet til den kombinerede tilberedningsmetode, omfatter alle slags fremstillede madvarer, der behøver genopvarmning eller bruning (f. eks. kogt pasta), samt madvarer, der behøver en kort bruningstid på oversiden. Metoden kan også anvendes til portioner med "tykke" madvarer, der vil have fordel af en brunet og sprød overflade (f. eks. kyllingestykker; vend dem, når den halve tilberedningstid er gået). Se grill-tabellen for yderligere detaljer.

VIGTIG BEMÆRKNING:
Når den kombinerede metode (mikrobølge + grill) anvendes, så sørg for, at grill-varmelegemet er i vandret position under ovnens loft og ikke på bagvæggen i lodret position. Madvarerne bør anbringes på det høje stativ, medmindre andre instruktioner anbefales. Ellers skal de placeres direkte på glaspladen. Se instruktionerne i det følgende diagram.

Madvarerne skal vendes, hvis de skal brunes på begge sider.

Tilberedningsguide



Grillstegnings-guide for friske madvarer

Forvarm grillen med grillfunktionen i 4 minutter.

Anvend varmeeffekterne og tiderne i denne tabel som retningslinier for grillstegning.

Friske madvarer	Portion	Effekt	1. Side Tid (min)	2. Side Tid (min.)	Instruktioner
Toastskiver	4 stk. (á 25 g)	Kun Grill	3½-4½	3-4	Læg toastskiverne ved siden af hinanden på stativet.
Rundstykker (bagte)	2-4 stk.	Kun Grill	2-3	1-2	Læg først rundstykkerne med undersiden opad i en cirkel direkte på glaspladen.
Grillstegte tomater	200 g (2 stk.)	1. Mikrobølge + Grill 2. Kun Grill	4-5 2-3	----	Skær tomaterne i halve. Kom lidt ost ovenpå. Anbring dem i en cirkel i et fladt ildfast glasfad. Sæt fadet på stativet.
Toast “Hawaii” (ananas, skinke, osteskiver)	2 stk. (300 g)	Mikrobølge + Grill	9-10	----	Rist brødskiverne først. Læg toastskiverne med fyld på stativet. Læg 2 toastskiver overfor hinanden direkte på stativet. Lad dem stå i 2-3 minutter.
Bagte kartofler	250 g 500 g	Mikrobølge + Grill	12-14 16-18	----	Skær kartoflerne i halve. Anbring dem i en cirkel på stativet med den overskårede side mod grillen.
Kyllingestykker	400 - 500 (2 stk.)	Mikrobølge + Grill	11-12	10-11	Forbered kyllingestykkerne med olie og krydderier. Læg dem i en cirkel med benene mod midten. Undlad at lægge et kyllingestykke i midten af stativet. Lad dem stå i 2-3 minutter.
Lammekoteletter (medium)	400 g (4 stk.)	Kun Grill	11-13	8-9	Lammekoteletterne pensles med olie og krydderier. Lad dem stå i 2-3 minutter efter grillstegningen.
Bagte æbler	2 æbler (ca. 400 g)	Mikrobølge + Grill	8 ½ - 9 ½	----	Tag kernehuset ud af æblerne og fyld dem med rosiner og syltetøj. Læg nogle mandelflager på toppen. Anbring æblerne på et fladt, ildfast glasfad. Sæt fadet direkte på glaspladen.

Tilberedningsguide

Grillstegnings-guide for frosne madvarer

Anvend varmeeffekterne og tiderne i denne tabel som retningslinier for grillstegning.

Frosne madvarer	Portion	Effekt	1. Side Tid (min)	2. Side Tid (min.)	Instruktioner
Rundstykker (á ca. 50 g)	2 stk. 4 stk.	Mikrobølge + Grill	Mikrobølgel +Gril 2-3 3-4	Kun Grill 1-2 1-2	Læg rundstykkerne i en cirkel på sta tivet. Grill rundstykkernes anden side, indtil de er så sprøde, som du vil have dem. Lad dem stå i 2-5 minutter.
Baguettes + fyld (tomater, ost, skinke, champions)	150-200 g (2 stk.)	Mikrobølgel + Grill	10-11	----	Anbring en frossen baguette i midten af stativet. Læg 2 og 3 frosne baguettes ved siden af hinanden på stativet. Lad dem stå i 2-3 minutter efter grilningen.
Gratin (cannelloni, makaroni, lasagne)	400 g	1.Mikrobølge (600W) 2.Grill	10-12	4-5	Anbring en frossen gratin i et lille, rundt, ildfast glasfad. Sæt fadet på stativet. Lad gratinen stå i 2-3 minutter efter tilberedningen.
Pasta (cannelloni, makaroni, lasagne)	200 g	Mikrobølge + Grill	18-19	----	Læg frossen pasta i et lille, fladt, rek tangulært, ildfast fad. Sæt fadet direk te på glaspladen. Lad pastaen stå i 2-3 minutter efter tilberedningen.

Tilberedningsguide

DK

SPECIELLE TIPS

SMELTNING AF SMØR
Læg 50 g smør i en lille, dyb glasskål. Dæk den over med et plastiklåg. Varm op i 30-40 sekunder med effekt 850 W, indtil smørret er smeltet.

SMELTNING AF CHOKOLADE
Læg 100 g chokolade i en lille, dyb glasskål. Varm op i 3-5 minutter med effekt 450 W, indtil chokoladen er smeltet. Rør rundt en eller to gange under smeltningen.

SMELTNING AF HONNING I FAST KONSISTENS
Læg 20 g honning i fast konsistens i en lille, dyb glasskål. Varm den op i 20-30 sekunder med effekt 300 W, indtil honningen er smeltet.

SMELTNING AF HUSBLAS
Læg tørre stykker husblas (10 g) i koldt vand i 5 minutter. Hæld vandet fra husblassen og læg den i en lille, ildfast glasskål. Varm op i 1 minut med effekt 300 W. Rør rundt efter smeltningen.

TILBEREDNING AF GLASUR (TIL KAGER OG KONDITORKAGER)
Bland flormelis (ca. 14 g) med 40 g sukker og 250 ml koldt vand. Varm blandingen op i en ildfast glasskål uden overdækning i $3^1/_2$ til $4^1/_2$ minut med effekt 850 W, indtil glasuren er gennemsigtig. Rør rundt to gange under opvarmningen.

TILBEREDNING AF SYLTETØJ
Læg 600 g frugt (f. eks. blandede bær) i en ildfast glassål af passende størrelse med låg. Tilsæt 300 g konserverende sukker og rør godt rundt. Tilbered med låget på i 10-12 minutter med effekt 850 W. Rør rundt adskillige gange under tilberedningen. Hæld syltetøjet direkte på små syltetøjsglas med skruelåg. Hold fast på låget i 5 minutter.

TILBEREDNING AF BUDDING
Bland buddingpulveret med sukker og mælk (500 ml) ifølge producentens instruktioner og rør godt rundt. Brug en ildfast glasskål af passende størrelse med låg. Tilbered buddingen overdækket i $6^1/_2$ til $7^1/_2$ minutter med effekt 850 W. Rør godt rundt adskillige gange under tilberedningen.

BRUNING AF MANDELFLAGER
Spred 30 g mandelflager jævnt ud på en mellemstor keramiktallerken. Rør adskillige gange rundt under bruningen, der varer $3^1/_2$ til $4^1/_2$ minut med effekt 600 W. Lad mandelflagerne stå i 2-3 minutter i ovnen. Brug grydelapper, når de tages ud!

Rengøring af mikrobølgeovnen

DK

Følgende af mikrobølgeovnens dele bør rengøres regelmæssigt for at forhindre, at fedtpletter og madrester sætter sig fast:

- ***Indvendige og udvendige flader***
- ***Ovndør og ovndørens pakninger***
- ***Glasplade og rullering***



Sørg ALTID for, at ovndørens pakninger er rene, og at ovndøren lukker helt tæt.

1. Rengør de udvendige overflader med en blød klud og varmt sæbevand. Skyl efter og aftør.

2. Fjern alle stænk og fedtpletter fra de indvendige flader og på rulleringen med en klud med sæbevand. Skyl efter og aftør.

3. For at løsne fastbrændte madrester og fjerne lugte: Stil en kop med fortyndet citronjuice på glaspladen og tænd for ovnen i 10 minutter ved maksimal varmeeffekt.

4. Vask glaspladen, når som helst det er nødvendigt; den kan vaskes i opvaskemaskinen.

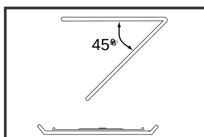


SPILD IKKE vand i ventilationshullerne. Anvend **ALDRIG** midler, der ridser, eller kemiske opløsningsmidler. Vær især omhyggelig, når ovndørens pakninger rengøres, så partikler ikke:

- Hober sig op
- Forhindrer ovndøren i at lukke helt tæt.



Rengør mikrobølgeovnen grundigt med et mildt opvaskemiddel, hver gang den har været-brugt, men lad mikrobølgeovnen køle af, før rengøringen påbegyndes, så personskader undgås.



Når den øverste del indvendigt i ovnen rengøres, vil det være praktisk at dreje varmelegemet nedad i en vinkel på 45°.

Opmagasinering og reparation af mikrobølgeovnen



Nogle få enkle forholdsregler bør tages, når mikrobølgeovnen skal opmagasineres eller repareres.
Ovnen må ikke anvendes, hvis ovndøren eller ovndørens pakninger er defekte:

- ***Ødelagt hængsel***
- ***Slidte pakninger***
- ***Bulet eller bøjet ydre kabinet***

Kun en kvalificeret servicetekniker bør udføre reparationer.



Afmontér **ALDRIG** ovnens ydre kabinet. Hvis ovnen er defekt og har behov for reparation, eller du er i tvivl om dens tilstand:

- Tag stikket ud af kontakten
- Kontakt den nærmeste afdeling for service-efter-salg

➢ Hvis du ønsker at opmagasinere din ovn midlertidigt, vælg da et tørt og støvfrit sted.
Forklaring: Støv og fugt kan have en skadelig påvirkning på komponenterne i ovnen.

➢ Denne mikrobølgeovn er ikke beregnet til kommercielt brug.

Tekniske specifikationer

DK

SAMSUNG stræber hele tiden efter at udvikle sine produkter. Både de tekniske specifikationer og disse betjeningsvejledninger forbeholder vi os ret til at ændre uden forudgående varsel.

Model	**CE2727NC**
Strømkilde	230V ~ 50 Hz
Strømforbrug	
Mikrobølge	1300 W
Grill	1100 W
Kombineret metode	1350 W
Varmeeffekt	100 W / 850 W (IEC-705)
Driftsfrekvens	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
Kølemetode	Kølende blæsermotor
Mål (B x H x D)	
Ydermål	489 x 275 x 415 mm
Ovnrum	306 x 211 x 320 mm
Volumen	20 liter
Vægt	
Netto	Ca. 15 kg

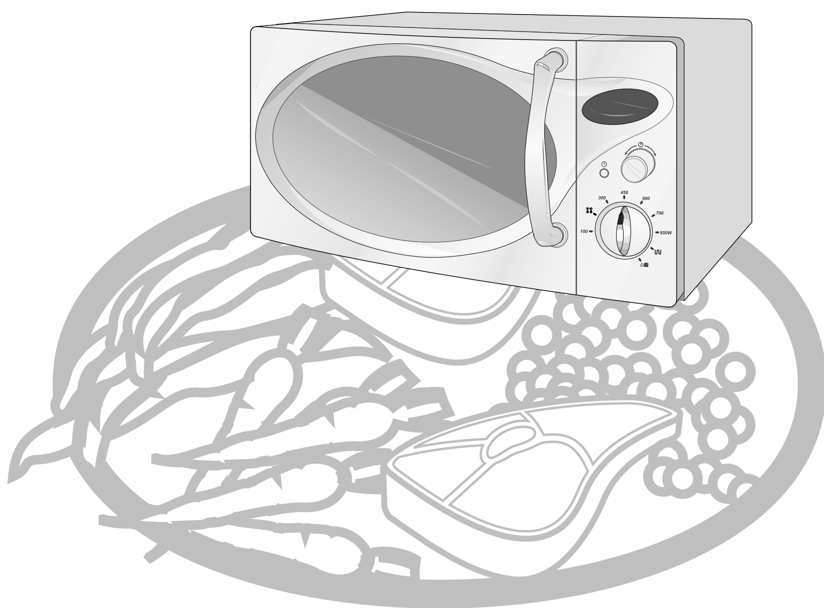


Trykt i Korea



MICROWAVE OVEN
CE2727NC

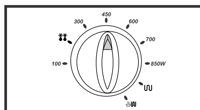
Owner's Instructions
& Cooking Guide



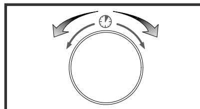
Quick Look-up Guide

GB

If you want to cook some food

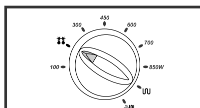


1 Place the food in the oven.
Select the power level by rotating the **COOKING POWER CONTROL** knob.

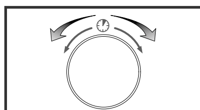


2 Select the cooking time by rotating the **TIME**( ) dial.
Result: Cooking starts after about two seconds.

If you want to defrost some food

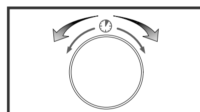


1 Turn the **COOKING POWER CONTROL** knob to the **Defrost**( ) symbol.



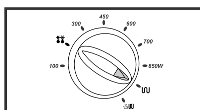
2 Turn the **TIME**( ) dial to select the appropriate time.
Result: Cooking starts after about two seconds.

If you want to adiust the cooking time

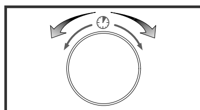


Leave the food in the oven.
Turn the **TIME**( ) dial to the desired time

If you want to grill some food



1 Turn the **COOKING POWER CONTROL** knob to the Grill( ) symbol.



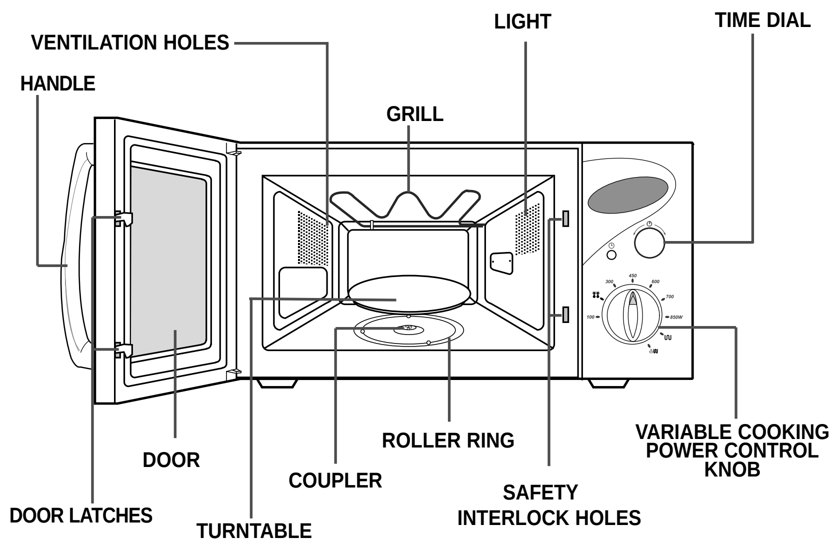
2 Turn the **TIME**( ) knob to select the appropriate time.
Result: Cooking starts after about two seconds.

Contents



Oven

GB



LIGHT
TIME DIAL
VENTILATION HOLES
HANDLE
GRILL
ROLLER RING
VARIABLE COOKING POWER CONTROL KNOB
DOOR
COUPLER
SAFETY INTERLOCK HOLES
DOOR LATCHES
TURNTABLE

Control Panel



DISPLAY

CLOCK SETTING BUTTON

TIME DIAL

DEFROST

300

450

600

700

100

850W

VARIABLE COOKING POWER CONTROL KNOB

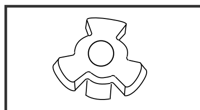
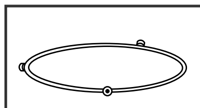
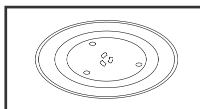
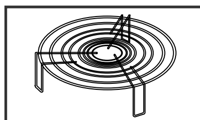
GRILL

COMBI (Microwave + Grill)

Accessories

GB

Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.

	**1**	**Coupler**, already placed over the motor shaft in the base of the oven. Purpose: The coupler rotates the turntable.
	**2**	**Roller ring**, to be placed in the centre of the oven. Purpose: The roller ring supports the turntable.
	**3**	**Turntable**, to be placed on the roller ring with the centre fitting on to the coupler. Purpose: The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.
	**4**	**Metal rack**, to be placed on the turntable. Purpose: The metal rack can be used in grill and combination cooking.



DO NOT operate the microwave oven without the roller ring and turntable.

Using this Instruction Booklet

GB

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contain much valuable information on cooking with your microwave oven:

- ***Safety precautions***
- ***Suitable accessories and cookware***
- ***Useful cooking tips***

IInside the cover you will find a quick look-up guide explaining four basic cooking operations:

- ***Cooking food***
- ***Defrosting food***
- ***Grilling food***
- ***Adding extra cooking time***

At the front of the booklet you will find illustrations of the oven, and more importantly the control panel, so that you can find the buttons more easily.

The step-by-step procedures use four different symbols.


Important


Note


Caution


Turn

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

(a) Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

(b) Do not place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

(c) Do not operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:

(1) Door, door seals and sealing surfaces
(2) Door hinges (broken or loose)
(3) Power cable

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

Safety Precautions

GB

Important Safety Instructions.
Read Carefully and keep for future reference.
Before cooking food or liquids in your microwave oven, please check that the following safety precautions are taken.

1. **DO NOT** use any metallic cookware in the microwave oven:
   - Metallic containers
   - Dinnerware with gold or silver trimmings
   - Skewers, forks, etc.

   Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.

2. **DO NOT** heat:
   - Airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers
     Ex) Baby food jars
   - Airtight food.
     Ex) Eggs, nuts in shells, tomatoes

   Reason: The increase in pressure may cause them to explode.
   Tip: Remove lids and pierce skins, bags, etc.

3. **DO NOT** operate the microwave oven when it is empty.
   Reason: The oven walls may be damaged.
   Tip: Leave a glass of water inside the oven at all times.
   The water will absorb the microwaves if you accidentally set the oven going when it is empty.

4. **DO NOT** cover the rear ventilation slots with cloths or paper.
   Reason: The cloths or paper may catch fire as hot air is evacuated from the oven.

5. **ALWAYS** use oven gloves when removing a dish from the oven.
   Reason: Some dishes absorb microwaves and heat is always transferred from the food to the dish.The dishes are therefore hot.

6. **DO NOT** touch heating elements or interior oven walls.
   Reason: These walls may be hot enough to burn even after cooking has finished, even though they do not appear to be so. Do not allow inflammable materials to come into contact with any interior area of the oven. Let the oven cool down first.

7. To reduce the risk of fire in the oven cavity:
   - Do not store flammable materials in the oven
   - Remove wire twist ties from paper or plastic bags
   - Do not use your microwave oven to dry newspapers
   - If smoke is observed, keep the oven door closed and switch off or disconnect the oven from the power supply

Safety Precautions (continued)



8. Take particular care when heating liquids and baby foods.

- ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize.
- Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating.
- Take care when handling the container after heating. You may burn yourself, if the container is too hot.
- A risk of delayed eruptive boiling exists.
- To prevent delayed boiling and possible scalding, you should put a plastic spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

  Reason: During the heating of liquids the boiling point can be delayed; this means that eruptive boiling can start after the container is removed from the oven. You may scald yourself.
- In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions:
  - Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes.
  - Cover with a clean, dry dressing.
  - Do not apply any creams, oils or lotions.
- **NEVER** fill the container to the top and choose a container that is wider at the top than at the bottom to prevent the liquid from boiling over. Bottles with narrow necks may also explode if overheated.
- **ALWAYS** check the temperature of baby food or milk before giving it to the baby.
- **NEVER** heat a baby's bottle with the teat on, as the bottle may explode if overheated.

9. Be careful not to damage the power cable.

- Do not immerse the power cable or plug in water and keep the power cable away from heated surfaces.
- Do not operate this appliance if it has a damaged power cable or plug.

10. Stand at arm's length from the oven when opening the door.
Reason: The hot air or steam released may cause scalding.

11. Keep the inside of the oven clean.
Reason: Food particles or spattered oils stuck to oven walls or floor can cause paint damage and reduce the efficiency of the oven.

12. You may notice a "clicking" sound during operation (especially when the oven is defrosting).
Reason: This sound is normal when the electrical power output is changing.

13. When the microwave oven is operating without any load, the power will be cut off automatically for safety. You can operate the oven normally after letting it stand for over 30 minutes.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

During cooking, you should look into the oven from time to time when food is being heated or cooked in disposable containers of plastic, paper or other combustible materials.

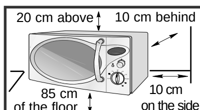
IMPORTANT

Young children should NEVER be allowed to use or play with the microwave oven. Nor should they be left unattended near the microwave oven when it is in use. Items of interest to children should not be stored or hidden just above the oven.

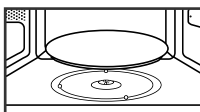
Installing Your Microwave Oven

GB

Place the oven on a flat, level surface that is strong enough to safely bear the weight of the oven.



1 When you install your oven, make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10 cm (4 inches) of space behind, and on the sides of the oven and 20 cm (8 inches) of space above the oven and 85 cm (33 inches) of the floor.



2 Remove all packing materials inside the oven.
Install the roller ring and turntable.
Check that the turntable rotates freely.

3 This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

✻ **Never** block the air vents as the oven may overheat and automatically switch itself off.
It will remain inoperable until it has cooled sufficiently.

✻ For your personal safety, plug the cable into a 3- pin, 230 Volt, 50Hz, AC earthed socket.
If the power cable of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.

✻ Do not install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator.
The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven.
Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

Setting the Time

Your microwave oven has an inbuilt clock. The time can be displayed in either the 24-hour or 12-hour notation. You must set the clock:

- ***When you first install your microwave oven***
- ***After a power failure***

➢ Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer or winter time.

1 **To display the time in the... Then press the ⌚ button...**

To display the time in the...	Then press the ⌚ button...
24-hour notation	Once
12-hour notation	Twice

2 Turn the **Time( )** dial to set hour.

3 Press the ⌚ button.

4 Turn the **Time( )** dial to set minute.

5 Press the ⌚ button.

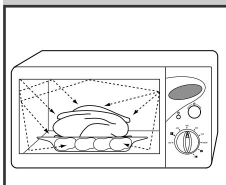
GB

How a Microwave Oven Works

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves; the energy released enables food to be cooked or reheated without the foods form or colour changing.
You can use your microwave oven to:

- ***Defrost***
- ***Cook***
- ***Reheat***

<u>Cooking Principle</u>



1 The microwaves generated by the magnetron are distributed uniformly as the food rotates on the turntable. The food is thus cooked evenly.

2 The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.

3 Cooking times vary according to the recipient used and the properties of the food:

- Quantity and density
- Water content
- Initial temperature (refrigerated or not)



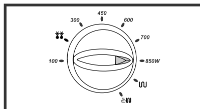
As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the oven. Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure:

- Even cooking of the food right to the centre
- The same temperature throughout the food

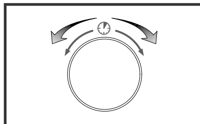
Checking that Your Oven is Operating Correctly

The following simple procedure enables you to check that your oven is working correctly at all times.

Open the oven door by pulling the handle on the right side of the door. Place a glass of water on the turntable. Close the door.



1 Set the power level to maximum by turning **COOKING POWER CONTROL** knob.



2 Set the time 4 to 5 minutes by turning the **TIME( )** dial.
<u>Result</u>: The oven light comes on and the turntable starts rotating.
1) Cooking starts and when it has finished the oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times(once every minute).
3) The current time is displayed again.



The oven must be plugged into an appropriate wall socket. The turntable must be in position in the oven. If a power level other than the maximum is used, the water takes longer to boil.

What to Do if You are in Doubt or Have a Problem

If you have any of the problems listed below try the solutions given.



- This is normal.
  - Condensation inside the oven
  - Air flow around the door and outer casing
  - Light reflection around the door and outer casing
  - Steam escaping from around the door or vents

- The oven does not start when you turn the TIME( ) dial.
  - Is the door completely closed?

- The food is not cooked at all
  - Have you set the timer correctly?
  - Is the door closed?
  - Have you overloaded the electric circuit and caused a fuse to blow or a breaker to be triggered?

- The food is either overcooked or undercooked
  - Was the appropriate cooking length set for the type of food?
  - Was an appropriate power level chosen?

- Sparking and cracking occur inside the oven (arcing)
  - Have you used a dish with metal trimmings?
  - Have you left a fork or other metal utensil inside the oven?
  - Is aluminium foil too close to the inside walls?

- The oven causes interference with radios or televisions
  - Slight interference may be observed on televisions or radios when the oven is operating. This is normal.To solve this problem, install the oven away from televisions, radios and aerials.
  - If interference is detected by the oven’s microprocessor, the display may be reset.To solve this problem, disconnect the power plug and reconnect it. Reset the time.

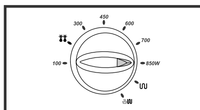
➢ If the above guidelines do not enable you to solve the problem, contact your local dealer or SAMSUNG after-sales service.

Cooking / Reheating

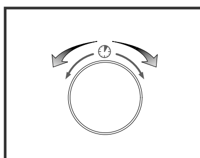
GB

The following procedure explains how to cook or reheat food.
ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.

First, place the food in the centre of the turntable. Close the door



1 Set the power level to maximum by turning **COOKING POWER CONTROL** knob.
(MAXIMUM POWER : 850 W)



2 Set the time by turning **TIME( )** dial.
Result: The oven light comes on and the turntable starts rotating.
1) Cooking starts and when it has finished the oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

 **Never** switch the microwave oven on when it is empty

 You can change the power level during cooking by turning the **COOKING POWER CONTROL** knob.

Power Levels

You can choose any of the power levels listed below.

Power Level	Output	
	MWO	GRILL
HIGH	850 W	
REHEAT	700 W	
MEDIUM HIGH	600 W	
MEDIUM	450 W	
MEDIUM LOW	300 W	
DEFROST( )	180 W	
LOW / KEEP WARM	100 W	
GRILL	-	1100 W
COMBI( )	850 W (27 %)	1100 W (73 %)

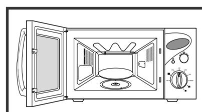


- ◆ If you select a higher power level, the cooking time must be decreased.
- ◆ If you select a lower power level, the cooking time must be increased.

Stopping the Cooking

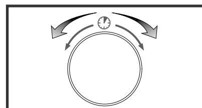


You can stop cooking at any time to check the food.



1 To stop temporarily;

Open the door.
Result: Cooking stops. To resume cooking, close the door.

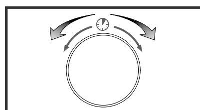


2 To stop completely;

Turn the **TIME( )** dial to the left.
“: 0 ” will be displayed.



Adjusting the Cooking Time

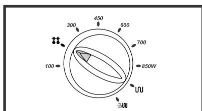


Adjust the remaining cooking time by rotating the **TIME( )** dial.
During the cooking to increase or decrease the cooking time of you food, turn the dial right or left.

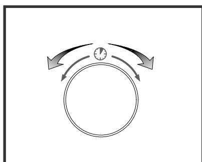
Manual Defrosting Food

The Defrost feature enables you to defrost meat, poultry, fish.

First, place the frozen food in the centre of the turntable and close the door.



1 Turn the **COOKING POWER CONTROL** knob to the **Defrost( )** symbol.



2 Turn the **TIME( )** dial to select the appropriate time.
Result: The oven light comes on and the turntable starts rotating.
1) Cooking starts and when it has finished the oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

 Use only recipients that are microwave-safe.

Choosing the Heating Element Position

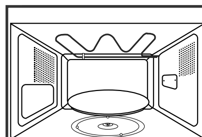
GB

The heating element is used when grilling. It can be placed in one of two positions:

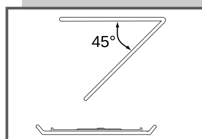
- ***Horizontal position for grilling or combined microwave + grill cooking***



Only change the position of the heating element when it is cold and do not apply excessive force when placing it in the vertical position.



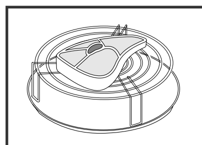
To set the heating element to the...	Then...
Horizontal position (grill or combined microwave + grill)	◆ Pull the heating element towards you ◆ Push it upwards until it is parallel with the roof of the oven



When cleaning the upper part inside the cavity, it will be convenient to turn the heater downward by 45° and clean it.

Choosing the Accessories

Use microwave-safe recipients; do not use plastic containers, dishes, paper cups, towels, etc.



If you wish to select the combined cooking mode (grill and microwave), use only dishes that are microwave-safe and oven-proof. Metallic cookware or utensils may damage your oven.

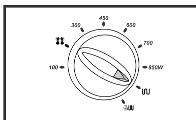


For further details on suitable cookware and utensils, refer to the Cookware Guide on page 19.

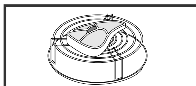
Grilling



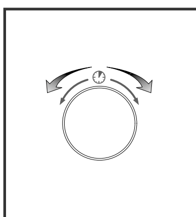
The grill enables you to heat and brown food quickly, without using microwaves. For this purpose, a grill rack is supplied with your microwave oven.



1 Preheat the grill to the required temperature, by the turning the cooking power control knob to grill symbol( ) and turning the **TIME( )** dial to the appropriate position.



2 Open the oven door. Place the food on the rack and the rack on the turntable. Close the door.



3 Set the time by turning the **TIME( )** dial.

Result: The oven light comes on and the turntable starts rotating.

1) Cooking starts and when it has finished the oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.



Do not worry if the heater turns off and on while grilling.
This system is designed to prevent overheating of the oven.



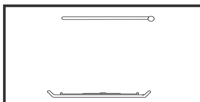
Always use oven gloves when touching the dishes in the oven, as they will be very hot.
Check that the heating element is in the horizontal position.

Combining Microwaves and the Grill

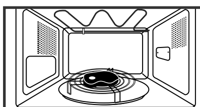
You can also combine microwave cooking with the grill, to cook quickly and brown at the same time.



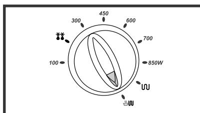
- ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.
- ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.



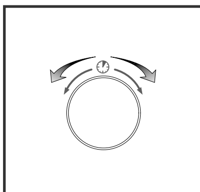
1 Make sure that the heating element is in the horizontal position; refer to page 16 for further details.



2 Open the oven door. Place the food on the rack and the rack on the turntable. Close the door.



3 Turn the **Cooking Power Control** knob to the ( ).



4 Set the time by turning **TIME( )** dial.

Result: The oven light comes on and the turntable starts rotating.
1) Cooking starts and when it has finished the oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

Cookware Guide

GB

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used.

Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.

The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-Safe	Comments
Aluminium foil	✓ ✗	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Browning plate	✓	Do not preheat for more than eight minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	✗	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	✗	May cause arcing.
Glassware		
• Oven-to-table ware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal		
• Dishes	✗	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	✗	
Paper		
• Plates, cups, napkins and Kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	✗	May cause arcing.
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✓ ✗	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

✓ : Recommended ✓✗ : Use Caution ✗:Unsafe

Cooking Guide



MICROWAVES

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.
The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

COOKING

Cookware for microwave cooking:
Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers.

Foods suitable for microwave cooking:
Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob. Melting butter or chocolate, for example (see the chapter with special hints).

Covering during cooking
It is very important to cover the food during cooking because evaporated water rises as steam and contributes to the cooking process. Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

Standing times
It is important to allow standing time when you have finished cooking the food in order to allow the temperature within the food to even out.

Cooking Guide for frozen vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer.
Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Spinach	150 g	600 W	4 1/2-5 1/2	2-3	Add 15 ml (1 tablespoon) cold water.
Broccoli	300 g	600 W	9-10	2-3	Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.
Peas	300 g	600 W	7 1/2-8 1/2	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Green Beans	300 g	600 W	8-9	2-3	Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.
Mixed Vegetables (carrots/peas/corn)	300 g	600 W	7 1/2 - 8 1/2	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Mixed Vegetables (Chinese style)	300 g	600 W	8-9	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.

Cooking Guide

Cooking Guide for fresh vegetables

GB

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp.) for every 250 g unless another water quantity is recommended - see table. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking.
Cover during a standing time of 3 minutes.

Hint: Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

All fresh vegetables should be cooked using full microwave power (850 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Broccoli	250 g 500 g	4-4 1/2 8-8 1/2	3	Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre.
Brussels Sprouts	250 g	5 1/2-6 1/2	3	Add 60-75 ml (5-6 tbsp.) water.
Carrots	250 g	4 1/2-5	3	Cut carrots into even sized slices.
Cauliflower	250 g 500 g	5-5 1/2 8 1/2-9	3	Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre.
Courgettes	250 g	3 1/2 -4	3	Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) water or a knob of butter. Cook until just tender.
Egg Plants	250 g	3 1/2 -4	3	Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice.
Leeks	250 g	4 1/2 -5	3	Cut leeks into thick slices.
Mushrooms	125 g 250 g	1 1/2 -2 3-3 1/2	3	Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving.
Onions	250 g	5 1/2 -6	3	Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water.
Pepper	250 g	4 1/2 -5	3	Cut pepper into small slices.
Potatoes	250 g 500 g	4-5 7 1/2 -8 1/2	3	Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters.
Turnip Cabbage	250 g	5-5 1/2	3	Cut turnip cabbage into small cubes.

GB

Cooking Guide for rice and pasta

Rice : Use a large glass pyrex bowl with lid - rice doubles in volume during cook ing. Cook covered.
After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter.
Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

Pasta : Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered.
Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
White Rice (parboiled)	250 g	850 W	16-17	5	Add 500 ml cold water.
Brown Rice (parboiled)	250 g	850 W	21-22	5	Add 500 ml cold water.
Mixed Rice (rice + wild rice)	250 g	850 W	17-18	5	Add 500 ml cold water.
Mixed Corn (rice + grain)	250 g	850 W	18-19	5	Add 400 ml cold water.
Pasta	250 g	850 W	11-12	5	Add 1000 ml hot water.

Cooking Guide

GB

REHEATING

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens and hobs normally take.
Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20°C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7°C.

Arranging and covering

Avoid reheating large items such as joint of meat - they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

Power levels and stirring

Some foods can be reheated using 850 W power while others should be reheated using 600 W, 450 W or even 300 W.
Check the tables for guidance. In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).

Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.

Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding , stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food.
It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

Heating and standing times

When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken - for future reference.

Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.

Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out.
The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart..

Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

REHEATING LIQUIDS

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

REHEATING BABY FOOD

BABY FOOD: Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating! Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature. Recommended serving temperature: between 30-40°C.

BABY MILK: Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving ! Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby. Recommended serving temperature: ca. 37°C.

REMARK:
Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns. Use the power levels and times in the next table as a guide lines for reheating.

Cooking Guide

GB

Reheating Liquids and Food

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Drinks (coffee, milk, tea, water with room temperature)	150 ml (1 cup) 250 ml (2 mug)	850 W	$1-1\frac{1}{2}$ $1\frac{1}{2}-2$	1 - 2	Pour in to ceramic cup and reheat uncovered, place cup(150ml) or mug(250ml) in the centre of turntable. Stir carefully before and after standing time.
Soup (chilled)	250 g	850 W	$2\frac{1}{2}-3$	2 - 3	Pour into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.
Stew (chilled)	350 g	600 W	$5\frac{1}{2}-6\frac{1}{2}$	2 - 3	Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid.Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Pasta with sauce (chilled)	350 g	600 W	$4\frac{1}{2}-5\frac{1}{2}$	3	Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving.
Filled pasta with sauce (chilled)	350 g	600 W	5 - 6	3	Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Plated Meal (chilled)	350 g	600 W	$5\frac{1}{2}-6\frac{1}{2}$	3	Plate a ready-to heat meal of 2-3 componehts chilled on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film.

Reheating Baby Food and Milk

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Baby food (vegetables + meat)	190 g	600 W	30 sec.	2 - 3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the tem perature carefully.
Baby porridge (grain + milk + fruit)	190 g	600 W	20 sec.	2 - 3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the tem perature carefully.
Baby milk	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sec. 50 sec. to 1 min.	2 - 3	Stir or shake well and pour into a sterilised glass bottle. Place into the centre of turn-table. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 2 minutes. Before serving, shake well and check the tempera ture carefully.

Cooking Guide

GB

DEFROSTING

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up.

Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.

Put the frozen food on a dish without cover. Turn over half way, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible.
Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.
If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.

Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing.
Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting. The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.

Hint: Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to - 20 °C, use the following table as a guide.

All frozen food should be defrosted using defrosting power level (180W,).

Food	Portion	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Meat				
Minced beef	200 g 500 g	6 - 7 13 - 14	5 - 25	Place the meat on a flat ceramic plate. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Pork steaks	250 g	$7\frac{1}{2}$ - $8\frac{1}{2}$		
Poultry				
Chicken pieces	500 g (2 pc)	$14\frac{1}{2}$ - $15\frac{1}{2}$	15 - 40	First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Whole chicken	900 g	28 - 30		
Fish				
Fish fillets	200 g (2 pc) 400 g (4 pc)	6 - 7 12 - 13	5 - 15	Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Fruits				
Berries	250 g	6 - 7	5 - 10	Distribute fruits on a flat, round glass dish (with a large diameter).
Bread				
Bread rolls (each ca. 50 g)	2 pc 4 pc	$\frac{1}{2}$ - 1 2-$2\frac{1}{2}$	5 - 20	Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time!
Toast/ Sandwich	250 g	$4\frac{1}{2}$ - 5		
German bread (wheat + rye flour)	500 g	8 - 10		

Cooking Guide



GRILL

The grill-heating element is located underneath the ceiling of the cavity. It operates while the door is closed and the turntable is rotating. The turntable's rotation makes the food brown more evenly. Preheating the grill for 4 minutes will make the food brown more quickly.

Cookware for grilling:
Should be flameproof and may include metal. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for grilling:
Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches and all kinds of toast with toppings.

IMPORTANT REMARK:
Whenever the grill only mode is used, make sure that the grill-heating element is under the ceiling in the horizontal position and not on the back-wall in the vertical position. Please remember that food must be placed on the high rack, unless another instruction is recommended.

COMBI(MICROWAVE + GRILL)

This cooking mode combines the radiant heat that is coming from the grill with the speed of microwave cooking. It operates only while the door is closed and the turntable is rotating. Due to the rotation of the turntable, the food browns evenly.

Cookware for cooking with microwave + grill
Please use cookware that microwaves can pass through. Cookware should be flame-proof. Do not use metal cookware with combination mode. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for combi microwave + grill cooking:
Food suitable for combination mode cooking include all kinds of cooked food which needs reheating and browning (e.g. baked pasta), as well as foods which require a short cooking time to brown the top of the food. Also, this mode can be used for thick food portions that benefit from a browned and crispy top (e.g. chicken pieces, turning them over half way through cooking). Please refer to the grill table for further details.

IMPORTANT REMARK:
Whenever the combination mode (microwave + grill) is used, make sure that the grill heating element is under the ceiling in the horizontal position and not on the back-wall in the vertical position. The food should be placed on the high rack, unless another instruction is recommended. Otherwise it has to be placed directly on the turntable. Please refer to the instructions in the following table.

The food must be turned over, if it is to be browned on both sides.

Cooking Guide



Grill Guide for fresh food

Preheat the grill with the grill-function for 4 minutes.

Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

Fresh Food	Portion	Power	1. Side Time (min)	2. Side Time (min.)	Instructions
Toast Slices	4 pcs (each 25g)	Grill only	$3^{1}/_{2}$-$4^{1}/_{2}$	3-4	Put the toast slices side by side on the rack.
Bread Rolls (already baked)	2-4 pieces	Grill only	2-3	1-2	Put bread rolls first with the bottom side up in a circle directly on the turntable.
Grilled Tomatoes	200 g (2pcs)	1. MW + Grill 2. Grill only	4-5 2-3	----	Cut tomatoes into halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place it on the rack.
Toast Hawaii (pineapple, ham, cheese slices)	2 pc(300 g)	MW + Grill	9-10	----	Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the rack. Put 2 toasts opposite directly on the rack. Stand for 2-3 minutes.
Baked Potatoes	250 g 500 g	MW + Grill	12-14 16-18	----	Cut potatoes into halves. Put them in a circle on the rack with the cut side to the grill.
Chicken Pieces	400 - 500 (2 pcs)	MW + Grill	11-12	10-11	Prepare chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle with the bones to the middle. Put one chicken piece not into the centre of the rack. Stand for 2-3 minutes.
Lamb Chops (medium)	400 g (4pcs)	Grill only	11-13	8-9	Brush the lamb chops with oil and spices.Lay them in a circle on the rack.After grilling stand for 2-3 minutes.
Baked Apples	2 apple (ca. 400g)	MW + Grill	$8^{1}/_{2}$-$9^{1}/_{2}$	----	Core the apples and fill them with raisins and jam. Put some almond slices on top. Put apples on a flat glass pyrex dish. Place the dish directly on the turntable.



Grill Guide for frozen food

Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

Fresh Food	Portion	Power	1. Side Time (min)	2. Side Time (min.)	Instructions
Bread Rolls (each ca. 50 g)	 2 pcs 4 pcs	MW+Grill	MW+Grill 2-3 3-4	Grill only 1-2 1-2	Arrange rolls in a circle on rack. Grill the second side of the rolls up to the crisp you prefer. Stand for 2-5 minutes.
Baguettes + topping (tomatos, cheese, ham, mushrooms)	150-200 g (2pc)	MW+Grill	10-11	----	Put frozen baguette in the centre of the rack. Put 2 and 3 frozen baguettes side by side on the rack. After grilling stand for 2-3 minutes.
Gratin (vegetables or potatoes)	400 g	1.MW(600W) 2.Grill	10-12	 4-5	Put frozen gratin into a small, round glass pyrex dish. Put the dish on the rack. After cooking stand for 2-3 minutes.
Pasta (Cannelloni, Macaroni, Lasagne)	200 g	MW+Grill	18-19	----	Put frozen pasta into a small flat rec tangular glass pyrex dish. Put the dish directly on the turntable. After cooking stand for 2-3 minutes.



SPECIAL HINTS

MELTING BUTTER
Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid.
Heat for 30-40 seconds using 850 W, until butter is melted.

MELTING CHOCOLATE
Put 100 g chocolate into a small deep glass dish.
Heat for 3-5 minutes, using 450W until chocolate is melted.
Stir once or twice during melting.

MELTNG CRYSTALLIZED HONEY
Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish.
Heat for 20-30 seconds using 300 W, until honey is melted.

MELTING GELATINE
Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water.
Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl.
Heat for 1 minute using 300 W.
Stir after melting.

COOKING GLAZE/ICING (FOR CAKE AND GATEAUX)
Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water.
Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3 1/2 to 4 1/2 minutes using 850 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

COOKING JAM
Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well.
Cook covered for 10-12 minutes using 850 W.
Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

COOKING PUDDING
Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6 1/2 to 7 1/2 minutes using 850 W.
Stir several times well during cooking.

BROWNING ALMOND SLICES
Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate.
Stir several times during browning for 3 1/2 to 4 1/2 minutes using 600 W.
Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!

Cleaning Your Microwave Oven

The following parts of your microwave oven should be cleaned regularly to prevent grease and food particles from building up:



- ***Inside and outside surfaces***
- ***Door and door seals***
- ***Turntable and Roller rings***



ALWAYS ensure that the door seals are clean and the door closes properly.

1. Clean the outside surfaces with a soft cloth and warm, soapy water.Rinse and dry.

2. Remove any splashes or stains on the inside surfaces or on the roller ring with a soapy cloth. Rinse and dry.

3. To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice on the turntable and heat for ten minutes at maximum power.

4. Wash the dishwasher-safe plate whenever necessary.

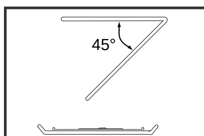


DO NOT spill water in the vents. NEVER use any abrasive products or chemical solvents.Take particular care when cleaning the door seals to ensure that no particles:

- Accumulate
- Prevent the door from closing correctly



Clean the microwave oven cavity right after each use with a mild detergent solution, but let the microwave oven cool down before cleaning in order to avoid injury.



For your convenience, we recommend that you turn the heater downward while cleaning the upper inside part of the cavity.

Storing and Repairing Your Microwave Oven

GB

A few simple precautions should be taken when storing or having your microwave oven serviced.
The oven must not be used if the door or door seals are damaged:

- ***Broken hinge***
- ***Deteriorated seals***
- ***Distorted or bent oven casing***

Only a qualified microwave service technician should can repair this oven.



NEVER remove the outer casing from the oven. If the oven is faulty and needs servicing or you are in doubt about its condition:

- Unplug it from the wall socket
- Contact the nearest after-sales service centre

➢ If you wish to store your oven away temporarily, choose a dry, dust-free place.
Reason: Dust and damp may adversely affect the working parts in the oven.

➢ This microwave oven is not intended for commercial use.

Technical Specifications

GB

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

Model	**CE2727NC**
Power source	230V ~ 50 Hz
Power consumption	
Microwave	1300 W
Grill	1100 W
Combined mode	1350 W
Output power	100 W/850 W (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
Cooling method	Cooling fan motor
Dimensions (W x H x D)	
Outside	489 x 275 x 415 mm
Oven cavity	306 x 211 x 320 mm
Volume	0.7 cubic feet
Weight	
Net	15 kg approx



Printed in Korea